至味在人间

陈晓卿——著



至味在人间

陈晓卿 著

广西师范大学出版社
·桂林·

图书在版编目(CIP)数据

至味在人间 / 陈晓卿著 .
— 桂林 : 广西师范大学出版社 , 2016.1 (2016.1 重印)
ISBN 978-7-5495-7373-8

Ⅰ . ①至… Ⅱ . ①陈… Ⅲ . ①散文集 - 中国 - 当代
Ⅳ . ① I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 287744 号

广西师范大学出版社出版发行
桂林市中华路22号 邮政编码：541001
网址：www.bbtpress.com

出 版 人：何林夏
全国新华书店经销
发行热线：010-64284815
三河市三佳印刷装订有限公司印刷

开本：880mm × 1230mm 1/32
印张：9.625 字数：150千字 图片：10幅
2016年1月第1版 2016年1月第2次印刷
定价：38.00元

代序

舌尖上的假想敌

沈宏非

我发现，凡是写一手好文章的，字里行间总是潜伏着一个假想敌，或隐或现的。比如，曹雪芹的敌人是男人，金庸的敌人是女人；鲁迅的敌人是他人，托尔斯泰的敌人是他本人，张爱玲的敌人不分男女，只要是她的亲朋好友就行——陈晓卿的敌人，不是人，是城市，人造的城市。敌意之深浅，与城市体量及其距离乡村之远近，成正比。

接下来，你会像我一样发现，凡是大城市里的饮食，在他的笔下一般都显得虚头巴脑，感觉五脊六兽，就连标点符号，一个两个瞅着也都没精打采的；一旦脱离了中心城区，越往城外走，文字就越是精神，越是来劲。及至流窜到荒郊野岭，田间地头，胸臆便完全打开，双目就彻底放光，好言好语一发喷薄而出，令人目不暇给。即便平日里坐困愁城，面对餐桌之上一应吃的喝的，荤的素的，一逮着机会，作者还是会有意无意地把它们偷偷往下，再往下，朝着有泥土的下方移动。你且看他，陪偶像在北京的大

酒店里吃罢一顿高大上早饭，明明吃饱喝足，下了电梯来在街上，还是忍不住要拿什么“居民区寻常巷陌中”甚至“二十年前某一个清晨的淮北小城洒满阳光的老街上”的早餐来说事，摸着肚子意淫一番，打着饱嗝吐槽一顿；你再看他，本来是欢欢喜喜过个年的大喜日子，在北京超市里见到荠菜，竟然也要不无伤感地闪回到老家黄黄绿绿的田埂。就连和自己家乡八竿子打不着的馆子和食物，也要转弯抹角把人家从掌柜到厨子到服务员的老家籍贯连根刨起，大套近乎，煽动别人的乡愁，然后同仇敌忾，然后以“同是天涯沦落人”的角色与对方发生并保持不正常的关系。

陈晓卿，不论他置身北京还是东京，南京还是望京，你问他美味在何方，他的手指最终总是会像扶乩般自动地指向老家的方向。正如作者自供：“就像我，一个安徽人，在北京这么大的城市生活了四分之一个世纪，每每想到我老家淮河岸边的菜肴，还是难免食指大动。”“（在北京）已经居住了二十八年，但一直找不到味觉上的归属感。”在这四分之一个世纪里，他该吃吃，该喝喝，貌似也没落下哪一顿，但是，就是凭着这股子浓浓的乡愁和满满的敌意，他总是能在北京的浓重雾霾里嗅出老家的味道，并且在这个超级迷宫里准确地找到来自老家的饭馆。在城市里发现乡村，在钢筋混凝土里翻出泥土。当然，树了敌，方能有的放矢。有的没的，有意无意，城市这个宿敌也让他为我们带来了这一册用情至深的大好文字。

举个例子，《弯腰青》——这是我在他博客上读到的第一篇，说的是萝卜。开篇，照例是从躺枪的假想敌“北京天源酱园的甜

辣干”开始，一路向南飞越八百公里，然后一屁股降落在故乡黄泛区的沙土地上。在对老家的青萝卜极尽阿谀奉承同时恶毒攻击了北京的“心里美”乃至全世界的萝卜之后，一时写得兴起，进而向读者展现了故乡老式浴池的休息室里“吃萝卜最惨烈的情形”：“休息室里永远有一分钱一杯的六安瓜片和三分钱一只的萝卜待售，瓜片显然是低等级的，基本以茶梗为主，萝卜则是当地的，皮已经刮得很干净，售者用镰刀（就是割麦子用的那种镰刀的头）轻轻纵切，萝卜体内传出嘎吱嘎吱的夸张音响。一些在我们看来的有钱人往往会端上一杯茶，深呷一口，放下杯子，腾出手来，抚摸着自己刚刚修完的光滑的脚后跟，另一只手则掰下一片萝卜，送进口中咀嚼，干瘪的生殖器萎靡而瘫软地配合着口腔的运动。放在手边的萝卜肉质如翠玉，呈均匀的半透明状，晶莹饱满，鲜明地映衬着享用者疲沓的肉体。”

说实话，陈晓卿的这一弯腰，当时给我造成的震撼绝不亚于浴室里拣肥皂。从那一刻起，我就一直坚信，他以后如果不想再用“陈晓卿”这个实名的话，完全可以改用“弯腰卿”这个笔名行走美食江湖，永远不愁吃喝。

画面感虽已强大到如此不忍直视，不过等到拍摄《舌尖上的中国》，一朝有比文字更衬手的兵器在握，他对大城市的敌意还是难以自控地一发不可收拾。于是我们共同见证了以下这一幕：超市里的，菜场里的，馆子里的，工厂里的，锅里的，碗里的，但凡是口吃的，统统地被他放归山林，重返江湖。

吃喝有道，写字有气。各人笔下有各人的气，这个不服不行。

论写吃，有人霸气侧漏，有人馊气狂喷，有人傻气直冒，有人酸气逼人，陈晓卿的气，是地气——这和“接地气”还不完全是一回事，也还真不是逢大排档必赞，见高级货必骂的那种，那是怄气。陈晓卿的地气，不是从地里冒出来然后被他一弯腰接住，而是酝酿于丹田，厚积于舌根，薄发于舌尖，逆向地深入泥土，深入地表，深入人心。

这正是：

为什么他的嘴里常含口水，

因为他对这土地爱得深沉。

2015 年 11 月 5 日

目　录

辑二　一个人的面馆

辑三　至味在江湖

辑四　吃口热乎的

辑五　留住手艺

辑六　吮指之欢

“世界上最极致的口味永远是妈妈的味道。”蔡澜这话的意思，并不是为了推广母乳喂养，他所说“妈妈的味道”其实是专指幼年时母亲烹调带来的某种味觉习惯，习惯一旦形成，便如花岗岩一般顽固，无论你走到哪里也无法改变。就像我，一个安徽人，在北京这么大的城市生活了四分之一个世纪，每每想到我老家淮河岸边的菜肴，还是难免食指大动。

辑一

每个人的珍珠翡翠白玉汤



一坛酱，四十年

关于食物的记忆总是绵长的。

我生在皖北，父母是教师，谈不上厨艺精通，只会把饭菜煮熟，一家人将将吃个温饱。所以，我的童年几乎没有什么食物特别难忘，除了一样东西，那就是酱。

每年暑假，院子里家家户户都要做酱，老家称“捂酱”。酱分两种：在坛子里装着带汁水的，我们叫“酱豆”，刚出锅的馒头，掰开，中间抹上勺酱豆，热腾腾的奇香。把酱豆捞出来，晒干直接保存，叫“盐豆”，淋上香油，适合拌稀饭。

一般来说，酱被认为是中国人的发明，成汤作醢到今天应该有几千年历史，国人对酱的依赖已经成为民族性格的一部分。柏杨用酱缸形容中国文化，而不用其他，尽管不是褒义，但足可窥见酱在我们生活中的地位。关于酱，东方和西方永远谈不拢。西方的酱，果酱也好，蛋黄酱也好，辣椒酱也好，都缺少深度发酵的环节。而中国的酱，如果不生出复杂同时复合的菌群，是得不

到一种叫“鲜”的味道的——那是各种氨基酸给味蕾带来的幻觉。

母亲每年都做酱，黄豆煮熟，拌上很多炒面，平铺在大大的竹匾上，一寸来厚。折来马鞭一样长相的香蒿，那是一种有刺激气味的植物，洗干净后均匀码放在黄豆上。天很热，三四天，黄豆和蒿子之间便布满了白色的霉菌，像蜘蛛侠弹出来的丝，那是微生物在活动。这时候的黄豆表面已经开始发黏，像日本的纳豆，有些臭，并且有很浓烈的蒿子气息。想来，香蒿的作用是遮蔽臭味吧。

准备好盐，生姜切丁，用中药的铁碾子，把辣椒、花椒、八角、香叶碾成粉末，便可以“下酱”了。捂好的豆子被放进一个小水缸，撒一层豆子放一层作料和盐，最后盖上沾了水的纱布阻隔蚊蝇。很快，酱缸里便渗出水。遇到阳光好的日子，再把酱缸里的豆子们集合到竹匾上曝晒，这是为了杀菌，豆子们再回到缸里时，母亲会切一些萝卜片进去，这样，成酱出来时，萝卜甚至比酱还受欢迎，因为它的口感。

今天我们烹饪也常用酱，比如麻婆豆腐必须有郫县豆瓣，东北的蘸酱菜要用大酱。但现在的酱更多是菜肴的调味料，而我童年时代的酱豆，就是菜的本尊。主妇要想尽办法给全家人“下饭”，酱是最好的选择。我童年的餐桌上，常年都有酱豆的“合理存在”——菜少的时候，它是主食伴侣；菜稍微多几样，父母仍然会把筷箸首先指向它……久了，酱豆变成了熟视无睹的东西，直到一天，有人带着自己做的酱到我家串门。

张素云是父母的同事，也是我的英语老师，她是砀山人，那

是皖北比较富庶的一个县份，因此，她做酱的方法也必须和我们当地不同——酱胚不用黄豆，而是用新收下的蚕豆。田里蚕豆花的甜香刚过去没多久，就能远远看到张老师坐在门口，慢慢地剥一些豆荚。张老师在课堂上非常严厉，我这个淘气的学生，平时都躲着她。但她那一次做的豆瓣酱真好吃啊！蚕豆肉厚，含到嘴里却很快就能融掉，更重要的，和我母亲掺萝卜片不同，张家的豆瓣酱放的是西瓜，当时我觉得，真奢侈啊，居然舍得用西瓜，每一口都有丝丝的回甜。如果运气好，还能吃到小块的西瓜，纤维组织还在，却浸满了酱的鲜香，充盈在口腔和鼻腔。

因为搬家，此后我再没有吃过张老师的西瓜酱，这种用水果入酱的工艺，对我来说也成了永远的谜。这些年，我吃过也见识过很多种酱，并且眼看着这种含盐量过高的食物，因为健康的原因渐渐退出中国人的餐桌……尽管回老家时，我仍然会尝试着寻找一小碟酱豆，却总也找不到张家西瓜酱当年带给我的那种味觉震撼。

去年，导演邓洁结束在淮海地区的田野调查回京，放映调研小片的时候，屏幕上出现一位菏泽老太太，正在自己家里做“酱豆”，而且，就是西瓜酱！这段影像填补了我多年的知识空白，原来西瓜酱是这么做的。看到那位姥姥用泥巴糊上坛子口，期盼着自己的儿女们回家，我的听觉瞬间关闭了，一切仿佛回到了从前那个夏天，记忆在我胸腔里发酵，情感的菌丝也攀援在我的脑际：飘满奇异味道的校园，清贫寂寞的暑假，父母的操劳，少年对食物的渴望……

关于食物的记忆总是绵长的。很多朋友在《舌尖2》里看到了西瓜酱的这个段落，整个段落不过几分钟时间；做好那坛酱，姥姥大约也就用了不到两个星期。而对我来说，酝酿和发酵这一切，用了将近四十年。

2015年2月9日

荤腥的妄念

小时候回外婆家过年，那是大别山深处的一个小村子，尽管山清水秀，但很穷。不过，春节前，村里家家都会做两样东西，一个是年糕，一个是腊肉。

年糕磨好摔打成条，码在缸里，灌满“冬水”（立春前的水，细菌少），随吃随取，一个冬天都不坏。腊肉是肥膘肉，几乎没一点儿瘦的，用大量粗盐腌制，挂在灶台上方。炊米饭，切几大片手指厚的腊肉，和米粒一起蒸煮。吃的时候，外公负责分配，一般每人只能分到一片，极咸，用锋利的门牙，咬下薄薄的一小条，就足够送一大口糙米饭。用外公的话说，腊肉不仅“下饭”，而且“杀馋”。

我这个年纪的中国人，大都经历过物质单调匮乏的年景，基因里有对脂肪类食物的天然好感。饮食习惯成型于童年时代，尽管年纪增长社会进步，今天的我，仍然难以摆脱动物脂肪的致命诱惑。如果很多天不沾荤腥，日子过得寡淡无比，我就会回忆起

外婆家的腊肉，那种口腔里让人目眩的缠绵，以及细小颗粒状的油脂在牙齿间迸裂的快感。

荤和腥，都属于美食中的重口味，我见过最极致的“荤吃”，莫过于内蒙古人吃羊尾巴。整只羊在锅里煮，主人拎着刀过去，挑出羊尾，环视一圈，然后向最尊贵的客人走来，摊开他的掌心，那是颤巍巍白花花一坨油脂！客人受宠若惊地站起，把袖子卷到肘部，看着主人的蒙古刀转着圈，把羊油削成薄片。细长、几乎透明的油脂片粘贴在客人小臂的内侧，由着你从手掌心开始吸，一直吸到右臂高高举起。饱满的膏腴，稍加咀嚼便汁水奔涌，滑溜溜朝喉头而去。这时候最好来一口草原白，高度的，一大口，四周的喧嚣像被拉上绒布窗帘，瞬间万籁寂静，你只需天人合一地向后方倒下……据说羊尾热量极高，能够负担全天的能量消耗。但对我来说，这种粗放的吃法太过肥腻，有点招架不住。

一个人能不能吃肥肉，在我看来是衡量年龄的重要标准。当温饱不再成问题的时候，油脂，尤其是动物油脂会带来额外的身体负担。年轻人不用怕，每天消耗多，消化系统开工时间足够。更重要的是，被身体吸收的油脂，科学证明，往往会转化成一种叫做多巴胺的东西，它有助于保持心情的愉悦。所以我一直隐隐地觉得，素食党一般都比较严肃，适合思考人生，探讨喇嘛活佛仁波切关心的人类终极问题。而吃肉党，注定一事无成，每天就像我一样，傻乐傻乐的。

我有个美食家朋友叫小宽，和我一样心宽体胖，肥得一身好膘。小宽是典型的肉食动物，每次请客，饭馆名儿听上去不是

卤煮就是炖吊子，不是甜烧白就是烤羊背。“宽总，能否清淡一点？”我经常恳求他，毕竟上了年纪，每年的体检报告都会加粗加精地提醒我，远离各种油腻，想吃点儿解馋的，左脑右脑都要多轮谈判。“真的，现在沾点儿荤腥就像出轨一样紧张。”我说。小宽善解人意，认真想了想，“那就不偷腥了吧，今儿，咱们吃烤鸭。”

北京鸭，拥有足够饱满的皮下脂肪，经过炙烤，油脂在高温中渗出，让鸭皮部分酥而不腻，入口即化。哎呀，想都不敢想！我必须劝阻一下小宽，于是跟他简述了一下人类食物史：我们从吃肉为主正逐渐转变为食用谷物为主，墨西哥特瓦坎河谷的考古发现告诉我们，八千年前，农业刚发生时，人的肉食比例占百分之五十四；四千年前，这个比例降到了百分之三十四；而四百五十年前，它只剩下了百分之十七。照这个趋势，我们这样无肉不欢的家伙，迟早会成为一小撮不受欢迎的人。

小宽耐心地听着，点着头，顺手拿起一只鸭腿，“这是大董新推出的小乳鸭，只有二十二天生长期，肉质非常细嫩。”小宽用粗大的手指，轻轻戳着有些婴儿肥、梨花带雨的鸭子腿，“直接啃的这种形式，据鲁菜泰斗王义钧先生回忆，是毛主席的习惯。不过，现在有更剽悍的吃法。”宽总把鸭腿叼在嘴上，伸手在盘子里取了一片焦酥的鸭脯，然后打开一盒北欧产的鲟鱼子，轻轻摆放了十几粒鱼子在鸭皮薄片上，我犹豫着接过来，一口下去，哇，耳朵都鸣笛了！

鸭皮大荤，鱼子大腥，所谓荤腥的极致，不过如此吧？连吃

几组之后，突然理智回归，我开始愧疚和不安，甚至有跑一公里的冲动，于是，赶紧结账回家，躺在床上，半天儿，锻炼的冲动才平息下来。

2015年4月16日

一切不能拌饭的菜都是耍流氓

1991年，十五岁的柴静来到离家千里之外的湖南读大学。长沙的一切让她感到新奇，比如很多大叶子的植物、闷热潮湿的天气、听不懂的方言……到了晚饭时间，同宿舍的领她去食堂，路上，她觉得哪里不对，于是问："你们那么能吃吗？为什么需要两个饭盆？"同学和她一样感到疑惑："当然是两个啊，一个装菜，一个装饭啊。"这时候，小柴说了一句话，让所有人大吃一惊："饭菜为什么要分开装？"

很多年后，柴静跟大家回忆这段糗事，她认为自己"一瓶一钵足矣"的生活理念，事实上源于父母。柴姑娘从小生活在山西东南部的襄汾县城，家境尚可。然而十几年间，她吃到的所有被称做"饭"的东西，面条、饸饹、拨鱼儿、剔尖儿以及过年的饺子，无一例外地都是装在一只饭碗里的，哪怕吃馒头烙饼，也是一人一碗汤菜。这种饭菜高度合体的饮食习惯，在朴素的北方其实比较常见。难怪有位南方朋友去西安后吐槽：谁说这里是美食

天堂，主食天堂好不好？

主食，在中国人的食物清单上的位置，就像它的字面一样重要。农耕民族，有限的土地，不断增长的人口，让中国人对主食有与生俱来的亲切感。这也让中餐与西餐，无论在世界观还是方法论上都难以达成共识。西餐里，无论头盘、汤还是甜品，都是围绕主菜展开；而传统中餐无论什么菜，最后都要以碳水化合物压轴。家庭烹饪则更加势利，“下不下饭”甚至成了很多菜的评判标准。北方是这样，南方也差不多。

前面说到的那位“南方朋友”是个叫刘春的大V，刘铭传后裔，出生在安徽肥西刘老圩子，吃米饭，智商高，条理分明，每次开口必言“我讲三点”。我跟春总蹭过几顿饭，发现了一个规律：无论多高大上的筵席，无论喝酒与否，最后他都要用一碗米饭给饭局画上句号。米饭的吃法也非常一致，舀几勺台面上的残羹，浇在米饭上，大快朵颐。

我提醒春总“作为一名实现了财务自由的高端人士这种吃法是否得体”时，他正色道：“关于菜汤拌米饭这件事，我讲三点。第一，主食崇拜和祖先崇拜一样，是中华民族的传统；第二，只有小麦和水稻才配叫主食，其他只配叫歧视性的名称：杂粮；第三，孔子云，菜汤拌饭鼎锅刮烂，可见其美味。最后总结下观点：一切不能拌饭的菜，都是耍流氓。”

果然大V，几个概念就把我轰倒在地。不就是剩菜汤拌米饭嘛？让春总一说，怎么听起来有“饭菜与共肝胆相照”的感觉呢？

说到底，汤泡饭和猪油拌饭、鱼汤泡饼一样，最初动机是

因为节俭，美味只是它的副产品。我们这一代的父辈，认为只有主食吃饱，才不会影响孩子发育。为了让我们顺利吃下主食，他们绞尽脑汁，用菜汤、用猪油、用咸菜……比如春总的老家，最最高级的菜名字就叫“肥西老母鸡”，他们顽固地认为这种鸡汤最适合佐米饭。今天的徽菜馆子里，肥西老母鸡汤从来不是单独登场的，它仍保留着佐饭的遗迹，只不过标配置换成了——炒米。

炒米配鸡汤并不是肥西人的发明，而是长江边安庆人的年俗。一个故事可以说明安庆人有多么爱炒米：经典黄梅小戏《打猪草》，严凤英代表作，最早版本是这样，小媳妇偷了隔壁家的笋子，被主人家的丑男撞见，几番争执后，媳妇不得已，半推半就让丑邻居“啪啪啪”吃了豆腐。

改朝换代，原来戏的内容便成了封建糟粕。无奈“郎对花姐对花，一对对到塘埂下”的曲调过于深入人心，剧院决定对它要进行“戏改”，严凤英和男友王兆乾动了很多脑子，把偷笋改成打草碰断笋子，男女主角换成了童男和少女，结尾也就顺理成章地取消了原有儿童不宜的环节，代之以设计对白：“小毛（男主角），到我家杀鸡做粑你吃。”大家纷纷叫好，只有严凤英一人不同意。经过深思熟虑，戏词被她慎重改成这样：“到我家，打三个鸡蛋，泡一碗炒米给你吃。”

炒米，居然可以无差别替代男女之欢，可见安庆人对它的热爱。炒米用的是上等糯米，浸软后沥干，锅里加香油少许，糯米用竹筲来回拌炒，出来的炒米表皮皲裂，通体金黄，香气扑鼻。

安庆人说，三个炆蛋一碗炒米，吃了走启。炆蛋可以置换成鸡汤或者红糖水，但炒米是雷打不动的。这正是传统农业社会的后遗症，所谓“手中有粮，心中不慌”。

2015 年 5 月 19 日

魔蛋

闲来无聊，CNN 搞了一个评比，列举了亚洲十大恶心食品，其中排在第一位的是中国的皮蛋。面对“魔鬼下的蛋”这种差评，许多国人相当不淡定，还有发抗议信的，恨不得给 CNN 总裁扔俩毛鸡蛋过去……直到大洋彼岸发了书面的道歉信，方才平息。老外此处说的皮蛋，应该是鸭蛋做的，在北方叫“松花蛋”的那种。对于吃惯了白煮蛋的洋鬼子来说，皮蛋的长相确实有些恐怖，青灰色的表面附着松枝一样的白色花纹，作为雕塑尚可接受，但作为食品就不知如何入口了。

在我老家，人们更习惯用鸡蛋做皮蛋（我们当地叫“变蛋”），而鸭蛋一般是用来做咸蛋的。一般是中秋节刚过那几天，每家都会腌上一坛咸蛋，作为冬季菜肴的储备。制作程序也比较简单，用红土加盐水在盆中和泥，用这些泥巴在鸭蛋表面涂匀，然后逐个码放在坛子底部，把坛子密封就可以了。这样腌出的咸蛋，咸味比较均匀（否则蛋白苦咸，蛋黄仍然无味），蛋黄呈红色，

油汪汪的，适合送粥。

腌完鸭蛋，我母亲会在盆里继续放些红土，再掺进草木灰、石灰、碱面之类的东西，放水的时候不再放盐。她拿来一篮子刚买的鸡蛋，在每个蛋的外部裹上这些泥巴，厚厚的一层。涂完后在一只装满稻糠的筐子里滚一下（作用是防止粘连），轻轻放置在另外一只坛子里，放的时候中间还要插上秸秆。整个制作过程显然比咸蛋复杂很多。很快，这些鸡蛋和鸭蛋就像消失了一样，直到阳历新年之前，零星的鞭炮声提醒我们，是享用美味的时候了。常见的场景是：两枚咸蛋的表皮洗净，露出了淡淡的青色（所以咸鸭蛋在老家也叫“青皮”），用刀剖开，一切为四，一共八瓣，分配原则是父母各一瓣，三个孩子每人两瓣。

其实，咸蛋做成的时候，皮蛋也基本上“熟了”，但除非请客或过节，皮蛋是不会轻易上桌的。孩子们偶尔会试探地问，那些变蛋是不是可以吃了。我妈神情恳切指着我爸说：“你去尝一个，熟没熟。”专职从事品尝的父亲，答案无论是熟或者没熟，妈妈都会过去尝一下残存的一小部分，很肯定地说：“哎呀，还不够熟。”然后，冲我们一张手，那意思是，孩子们，再等几天就可以吃了。就这样，轮到我们吃的时候，我爸把坛子里最上面那一层都吃光了。

真正到了过节，变蛋会自动“成熟”，它们会出现在餐桌上，样子很好看。这之前，剥变蛋是个有趣的工作——一颗颗不均匀的、像马铃薯一样呆头土脑的家伙，被拿出来，在水池边轻轻磕碎，连土坯带蛋壳一同揭下。原先丑陋的圆球，像辛德瑞拉换装

一样，惊艳地裸露在眼前。桃脂一般的透明琥珀色，吹弹即破的外表，颤巍巍地在掌心站立。这怎么可能像CNN说的那样，是“魔鬼下的蛋”呢？如果它真的是魔鬼派来的，为什么会有天使般的容貌？

变蛋洗净后，切割的工作也是由我来执行。变蛋粘刀，不能切，而是要用一根棉线，牙齿咬着一端，另一端缠住变蛋后，往相反的方向轻轻一拉，变蛋便一分为二，露出柔软的溏心……溏心是检验变蛋制作是否成功的关键，蛋白部分弹性十足，蛋黄部分还是流质的，这是做得最好的变蛋了。如果过了春节再吃，蛋黄则凝成硬硬的一坨。崔健说“现实像个石头，精神像个蛋”，春节后的变蛋，则是蛋白蛋黄都很“现实”，味道也变得苦涩，大不如前。

食用变蛋一般会撒上姜末和一些白胡椒，淋少许醋，但也有人喜欢白口吃，就喜欢那种淡淡的碱味。经常能够看到街边卖变蛋的摊档，有顾客逐个在耳边晃动鸡蛋（其实哪里听得到），最后选择一个弹性最好的敲开，现场吃掉。老家管这个叫“喝变蛋”，据说很补。从前，每次看到有人蹲在那里，肆无忌惮地吃，吞咽时闭着眼睛一脸幸福表情，我都会想：将来，等我上班了，一定要一口气吃到饱。

真正上班的时候，我已经在北京。北京兴吃松花蛋，我对那东西兴趣不大，倒是老家只要来人，我都会托对方带十来只上好的变蛋过来。前些天，在位于潘家园的某省驻京办吃饭，突然在菜单的图片上看到了变蛋，北京也有这种魔蛋了？黄澄澄，晶莹

剔透，正是我童年吃的那种。其实，苏鲁豫皖几个省区，都有做变鸡蛋的传统。大快朵颐一番后，隔几天又带儿子来这里，皮蛋上来，我谄媚地给他夹了一块，告诉他，这可是爸爸小时候最爱吃的东西之一。

儿子咬了一口，脸上露出了古怪的表情，把剩下的一半放下，“我觉得，这个，还是打包回去给我奶奶吧，”他说，“我想她一定喜欢的。”我也没生气，把他不吃的部分捡过来享用了，然后拍拍他肩膀说：“真长大了，知道孝顺啦。”但心里想的其实是——这小子，将来索性去 CNN 上班算了。

2011 年 11 月 18 日

一碗汤的乡愁

感谢食堂恶劣的饭菜。

午饭时分，照例在办公室左近寻食果腹，太平路东口新开的一家皖北土菜，很不起眼的小门脸，让我停下脚步。门口简陋的围挡背后，是一个吊炉烧饼的灶，托盘里油酥烧饼泛着诱人的金黄。翻开菜谱，地锅鸡、萝卜丝炒粉条、蹄膀茄子一锅端、酱豆子炒鸡蛋、萧县羊肉汤……果然是老家的风味。一碗羊肉汤，四个烧饼，直把自己吃得很撑。瘫软着用老家话问店员："有没有SA汤？"得到的回答是："早点里有。"

早点？早点！多么遥远而陌生的词汇！对于我这种夜猫子来说，早点这种坏习惯已经戒了多年。但第二天早上，因为一碗汤，我冒着睡回笼觉的危险从被窝里钻出来。一出门，瓦，真冷！

最早的喝SA汤经历，可以追溯到我刚上中学的时候，那时的宿县，这个汤被写做"啥汤"。据说是一位大臣——大臣，一听就是传说——微服私访到了这里，当地以鸡汤招待，地方官吏却

不知此汤的名称，大臣问起便支吾道："那个啥汤。""啥"字在我老家相当于英语里的 the，于是，"啥汤"的名字便传开了。后来，啥汤的"啥"字，被写成了现在这样䭃，电脑字库里找不到，可能是我老家的人民为了体现书画之乡的深厚文化积淀而做的修改。照例，随汤奉送民间传说一则。说是乾隆下江南——乾隆，嗯，这个更像传说——去了我们那儿，喝了这个汤之后，捋着拉登般的大胡子说："此汤非一天一月之功也！"当地知县赶紧把"非一天一月"合成了这个䭃字。这个传说更有待考证，比如，乾隆究竟去没去过我们那里？你们哪位和乾先生比较熟，替我发个短信问问哈。

坐在土菜馆里，窗外的背景是面无表情的上班车流，寒风中，伙计在大碗中磕了一个鸡蛋，长筷子打碎，迅即从锅里舀出一勺滚汤，徐徐倒进碗中，蛋花焰火般散开……所谓的 SA 汤实际上是鸡骨架吊出来的，平民食品，小火慢煨，出锅时采用胡椒轰炸，滚烫的一碗下肚，用老家话说，"出一头汗"，这是我们那方人对美食极致的注解，正如此刻的我，酣畅！且童年的味觉记忆在刹那间归来。

长叹一口，恨自己不是文人，无法排遣出合适的骈四俪六来形容那一刻的美好。但不怕你笑话我丢人，一口热汤进去，余光中《乡愁四韵》中所谓的长江水、海棠红、雪花白、腊梅香……所有的情感外化物，此刻于我，正是面前的这碗清汤。

我甚至突然清晰地想起 1977 年的那个寒假，大雪纷飞中，姑父带我去街上第一次"克（方言，音 kei，意为吃）啥"的情形。

那时候，我刚刚下了决心，要好好读书，将来做一个科学家，甚至为此蹲了一班。但一碗啥汤落肚，顿时让我觉得，其实……当一个宿县人不用做科学家，也怪不错的……娘的，一碗汤让国家少了一个钱学森。

阿城曾写到，“人还未发育成熟的时候，蛋白酶的构成有很多可能性，随着进入小肠的食物的种类，蛋白酶的种类和结构开始形成以至固定。这也是例如小时候没有喝过牛奶，大了以后凡喝牛奶就拉稀泻肚的原因。”他认为：“所谓思乡，我观察了，基本是由于吃了异乡食物，不好消化，于是开始闹情绪。”乡愁，竟是这般简单。

与此相比，我更愿意相信，每个人的肠胃实际上都有一扇门，而钥匙正是童年时期父母长辈给你的食物编码。无论你漂泊到哪里，或许那扇门早已残破不堪，但门上的密码锁仍然紧闭着，等待你童年味觉想象的唤醒。这是极端个人化的体验，就像我，一碗汤，吱吱呀呀地开启了我对食物的初始味蕾记忆，那一刻，食欲的大门轰然洞开。

心满意足地回到办公室，迅速把 MSN 签名改成：忆往昔，鸡蛋 SA 汤稠……嗯，现在是回笼觉时间了。

2007 年 10 月 20 日

父母大人的饮食偏好

带父母旅游，最头疼的事儿，是摸不清他们的胃口。那天在东京浅草寺，按图索骥找到了朋友推荐的一家面馆，尽管是家小馆子，门口排队的却有二十多人，大太阳底下溜溜站了将近一小时。为了对得起自己的等待，落座后，我决定报复性地点一份“马刺”，也就是生吃的马肉。

“我可不吃生东西！”我妈立刻郑重声明。然后她详细地叙述了在北京吃生鱼片后腹泻的惨状，声情并茂。“那给你点一份什锦天妇罗怎么样？”我小心地跟她商量。“不需要，不好吸收。”我妈言之凿凿，用一系列很具体的数据，阐述了老年人如何不适宜吃油炸的东西……总之，她强调自己只需要一碗拉面即可，而且是最简单的那种。

陈乐不干了，因为我曾经向他详细描述过，马肉刺身细嫩弹牙鲜美，而且只有在日本才能放心地吃到。儿子地位高啊，拿着菜单，指着上边的图片，对服务员一会儿“都走”一会儿“普里

斯”，点头哈腰要了好几样刺身，其中有两份马刺。我担心父母吃不惯，又点了份儿咸菜和两个热菜，给每人要了一种面条。儿子甩开腮帮子大吃，我和我爹各要了一壶清酒。微微地，我有了些醉意，店家又来推荐当天的一种贝类，要了来吃，果然不错。但桌上还剩下了一些鱼和肉，却再也吃不下了。

唤伙计过来结账。这时，一直吃咸菜的我妈，一个箭步把店小二阻在了门外，同时把我刚背到肩膀上的书包取了下来，焦急地说："其实你不知道，你爸爸他呀，可喜欢吃生鱼片了！"可是老爷子已经吃了不少，于是我妈只好悲愤地把盘子一字排开……乐乐坏坏地调侃奶奶："小心下午闹肚子哦！"我妈给了他一个白眼。

我爹是北方人，母亲则出生在水稻产区，所以在主食的选择上，他们一直采取求同存异、搁置争议的政策。做米饭换了小火，母亲总会给我爸放进两只馒头；我爸做馒头，蒸锅的中间是空的，为的是给我妈摆一碗米饭。真是佩服，他们就这样生活了将近五十年。父母这一代人从小穷惯了，饿怕了，也养成了有东西舍不得吃的习惯。冰箱里的食品，几乎都是在过期前几天才被消灭。做子女的经常开玩笑，笑他们节俭："吃了那么多年苦，怎么还没学会享福？"父母总是笑笑，表示虚心接受，但坚决不改。比如我妹妹想尽份孝心，给他们一笔钱让他们去海南住几天，结果他们眼睛都没眨就把钱存进了银行，五年定期。

无奈，只好由我"押送"着他们出去，这次东京之旅就是这样。临行之前，我还特意跟他们交代，咱们是去旅游，是享受不

是逃荒。结果还是没办法，无论吃饭还是买东西，我妈都要过来打听价钱，然后在一旁默默地心算，再突然大声报出一个人民币的数字：“乖乖，一瓶矿泉水这么贵啊！”结果第二天再出去，父亲的双肩背沉甸甸的，过去拉开一看，是他们连夜在房间冰箱里冷藏的凉开水，好几瓶。

所以那天看妈妈津津有味地吃着马肉刺身，我尝试着开导她：“您看啊，我小的时候，咱们全家省吃俭用，现在也没见剩下钱啊？当时您大方点儿，我们哪至于天天看着邻居家流口水？”这句话把老妈说伤心了，她认为这是对她辛勤持家的否定。放下筷子，我妈默默站起身，接下来的一整天都没理我。

为了承认错误，第二天晚餐，我带着二老一小，去了涩谷一家专吃螃蟹的料理店，新鲜的蜘蛛蟹，从刺身、寿司、烧烤、清蒸、奶油焗到蟹肉蛋羹……当然，价格也不算便宜。我妈坚持全家要一只就够了，我心说，一只？可能只够那个大胖儿子吃的。于是当面要了一只，又偷偷点了另一只。很快，儿子的面前就摆满了空壳，而父母面前的盘子里还是最开始夹过去的那条蟹腿。他们很夸张地比划着进食的样子，却不见消耗。我有些急，剔好了一个蟹螯放到我妈的盘子里。“你真不知道我多不喜欢吃螃蟹，你妹妹家冰箱里现在还有好多只，我根本不吃。”我妈说着，把蟹螯像奥运火炬一样传给了我爸。我没说话，又剔干净另外一只递了过去：“这和你吃过的梭子蟹还真不是一个味儿，麻烦尝尝嘛。”说完继续伺候我们家少爷吃喝。待我转过头来，发现新剥的蟹钳子又出现在了我爸的盘子里。老爸也没客气，一筷子又把肉还给

了我妈，就这样，几乎我每次抬头，那只蟹鳌都会变一个位置，就像我小时候蹲在马路边看变戏法一样，那三只小绒球，我永远猜不出在哪个碗底下扣着……

这是我第六次去日本。之前的五次，这里的美食都给我留下了美好的印象。但这次，无论是拉面、烧肉还是刺身，都让我吃出了另一番滋味。那天晚上回到宾馆，我突然想到一个问题：真的，这么多年，我爸我妈最爱吃的东西是什么呢？我还真想不出来……回到北京后，儿子在父母那里住了几天。接他的时候我问："过了这么多天，你有没有发现爷爷奶奶最爱吃什么呀？"儿子认真地想了半天，肯定地回答说："剩菜。"

2010年9月8日

豆腐干文章

写文章，我喜欢拉个名人垫背。这种“我的朋友胡适之”体，往往能让我感觉到鞋底子上有伟大人物肩膀的印记。今天，我就打算借用一下罗永浩老师那足够宽厚的双肩。

在吃这件事上，罗老师和我有一个相同的爱好——豆制品，更准确一点说，我们都喜欢豆腐干。那次是在白颐路的锦府盐帮吃饭，大家喝酒的时候，老罗指着台面上的牛栏湾豆干，小心翼翼地说：“这东西……呵呵，挺有趣的，就是，分量太少了一点。”我大概明白他说的意思，惴惴不安地让服务员又加了一份。老罗是一个说话非常得体的中年作家，后来我发现，只要有好吃的豆腐干，比如眉州东坡的小作坊豆腐干、天下盐的梁平豆腐干，老罗总会不厌其烦地得体一下：“服务员，麻烦你这个来两份。”

除了英语培训界一哥和牛博网 CEO 之外，罗老师曾经在电影学院进修过这件事，知道的人并不多。有一阶段，罗老师比较热衷素食，就是说，一点儿肉都不吃，演技近乎残酷，不知道这是

不是在电影学院里熏陶的结果。既然素食了，他更可以理直气壮地临幸各种豆制品。有次在翠清吃饭，他甚至跟服务员要求打包一块尚未烹制的“德字干”，那一块，差不多半斤吧，被他不动声色地放进了兜里。不过，在各类豆腐干中，老罗更偏好四川的产品，就是切开的断面上有无数花椒的那种。

去年，老罗和他的朋友们去汶川赈灾，回来时，给我带了礼物——一大包什邡产的但氏五香豆干。对此他的解释是，跑了一路，每见到一种豆干都买一点，反复比较，最终，发现这个厂家的味道和口感最好。当然，接到礼物那一刹那我很感动，但与此同时，我发现这个糙人其实内心很细密，尽管彪悍的人生不需要解释，但豆腐干的滋味还是要细细分辨的。但氏香干味道正宗，口感非常韧。品尝之后，我就下了决心，下次回安徽老家一定也给老罗带上一包我们那里的豆腐干——茶干。

茶干是五香豆干另一个名字。汪曾祺曾经有个短篇就以此为题。“豆腐出净渣，装在一个小蒲包里，包口扎紧，入锅，码好，投料，加上好香油，上面用石头压实，文火煨煮，要煮很长时间。煮得了，再一块一块从蒲包里倒出来，这种茶干是圆形的，周围较厚、中间较薄，周身有蒲包压出来的细纹……”其实，茶干方形圆形都有，但不变的是那种细纹。安徽的采石矶茶干相当有名，起码对我来说，最早只知道采石矶和豆腐有关，至于此地也是李白同学落水殒命的地方——那都是长大以后才听说的。

老家的茶干和别处最大的不同有二：一是质地略粗，嚼时齿间有幸福的细细的磨砂感；二是回甜，尤其在喝绿茶的过程中，

一块茶干嚼尽，笃定满口余香。茶干加工的作料里并没有茶叶，得名只因为它是佐茶的“茶叶伴侣”。所以，茶馆里一般都有茶干供应，较劲儿的文人还给它取了一个名字叫“中式口香糖”，想想如果弗格森在老特拉福德场边，一手指挥着战斗，一手捏了块豆腐干子，这确实也是个有趣的场景。

茶是豆腐干的绝配。我年轻时嗜茶，去哪里出差都带着一茶杯浓茶，因此茶干也是随身之物。1992 年在无为县拍片期间，喜欢上了巢湖产的一种茶干，几天不吃就想得慌。当地有句著名的话叫“搞点干子干酒”，但我更喜欢用它来伴茶。前几年又一次去巢湖，再买来品尝，天，怎么会这么咸！后来才想明白因为已经很少喝茶了——真为自己当初没有变成蝙蝠（老家民间说法，蝙蝠是老鼠偷吃盐变成的）而庆幸！不过好歹是豆腐的发源地，安徽的茶干依然有足够多的品种，而且味道足够地道。在北京，好几家徽菜馆子都有以茶干为主料的小菜，像芫荽香干、茶干马兰头都很正宗，水煮茶干更是另外一种风味。

前些日子，一位文学编辑妹妹鼓励我写点东西，话说得相当悲壮：“我觉得您绝对有写像样文章的潜质，您不会永远甘于写目前这样的豆腐干文章吧？”我心里说，这话可别让罗永浩听到，他可是不折不扣的豆腐干爱好者哦。非常遗憾的是，至今，老罗依然没有尝到豆腐干故乡的味道。几次出差带回的茶干，在送给他之前，都进了自己和儿子的胃。看来，对于这位“干友”，我依旧任重道远。

2009 年 6 月 29 日

年夜饭之味

因为经常写点儿关于吃饭的文字，这几年，每到年关总有朋友问我年夜饭去哪里吃。不好露怯啊，我只能假模假式报上饭馆的名称电话地址行车路线什么的——但有人较真儿，非要让我推荐“味道好”的年夜饭去处，我的回答永远是：家里。

的确，几乎所有餐馆的年夜饭，就像婚宴、会议餐一样，是完完全全赤裸裸的商业行为（这话说得有点得罪人，好在我没说哪一家）。你参加过的喜宴，如果有印象的话，基本都是折腾新郎新娘的环节，怎么可能还记得有什么菜？嘴馋如我，参加过很多婚礼，记住自己在婚宴上吃了什么，也就一次——那次是同事结婚，因为其父母的原因，请到了一位国宾馆名厨料理主菜，可是由于菜单过于密集，又是分餐制，加上新郎新娘节目不断，那道著名的三丝汤，还没等我发现就被服务员撤了下去……就这样，我唯一记住的一道菜，倒是和我“擦嘴而过”的！剩下的菜确实乏善可陈，也没留下任何印象。

结婚是仪式，过年也是。春节是几千年农耕文明给中国人留下的阖家团圆的机会（当然，古人说的“春节”还只是专指节气中的“立春”，年初一算新年伊始那是民国之后的事，这是题外话），团圆必定是此时的关键词，吃什么以及怎么吃显然不及和谁吃更重要。饭店要挣钱，瞅准这个空当打年夜饭的牌，实则是那些程序化的菜肴能够让利润做到最大。有意思的是，几乎所有媒体都参与到鼓励大家举家到饭店里吃的大合唱里，这让我怀疑其言不由衷——正像电视里天天说孝敬爸妈脑叉叉，生活里谁会真的送这东西给父母呢？

总能想起从前的春节。

年夜饭的准备工作其实从腊月里就开始了。我父母都是教师，所以从放寒假开始，家里就为除夕的那一餐饭忙碌。首先的变化在米上，平时吃的一毛四分五的籼米被一毛六分三的粳米所取代，价格不一样，米的质量也不一样，不再是粮库里储备了两年的陈米，稻壳和沙子也少了许多。父亲从粮站买米回来，母亲会用簸箕仔细筛选，甚至碎米都被单独分出来做粥用，当颗粒饱满的米饭摆在面前，我非常巴甫洛夫地反应：哦，要过年了。

常见的场景总是这样：一只猪头端庄安详地待在热气腾腾的木盆里，我妈一只手摩挲着猪脸，另一只手捏着镊子飞速地去着猪毛；我爹则在锅灶和案板之间做折返跑，案板上各种形状的面食，在他手里一会儿就变成了甜的蚂蚱腿（类似江米条）或是咸的焦叶子（排叉）；我和妹妹们的工作主要是参观。长大一些，我们的工作也比较清闲：妹妹们是拿一碗米和一角钱，欢天喜地地

去街上找爆米花的机器，蹲在旁边幸福地等待着“砰”的那一声。我则在家门口支一个灶，一口铁锅，里面放上沙子，等劈柴燃尽，沙子已经滚烫了，就用灶膛里的余温翻炒花生。等妹妹们夸张地抬着一篮子雪白的米花回来，我的眉毛和眼睛都是尘土。

当然，米花和花生仁最后都会被我爹做成点心，用混合了猪油和桂花的红薯糖稀把它们粘在一起。先把米花和花生仁均匀地铺在小桌上，倒上糖稀，然后卷起来切成薄片，冷却后酥脆无比。我爹是一个乐观的形式主义者，老家过年的讲究是七个盘子八个碗，到大年夜那天，菜都上了桌，自然少不了鸡鱼肉蛋，然而，凑齐十五种往往还是比较困难。于是，我爸爸就会把一些糕点放在盘子里充数，然后一二三四地数过去，如果还不够的话，他就会返身去厨房，又端来一盘——或许就是我刚炒的花生。

关于凑盘子这件事，在我的少年时代，一直是全家人奚落父亲的经典段子。然而随着年龄的增长，我渐渐体会出了父亲当年的心境。作为男主人，他在暗示自己，同时也希望所有的家庭成员感受到，生活在这个家庭里还不是太寒碜的。

父母厨艺一般，关于年夜饭的味觉记忆，即便使用洛阳铲也找不出只鳞片爪。而那一个个寒冷冬夜里，外面噼噼啪啪的鞭炮，屋内一家五口人围坐在一起的情景，今天再也难以找到。现在我们全家都住在北京的不同角落，兄妹三人工作都忙，也都有了自己的孩子，已经是很多年没有吃一个真正意义上的团圆饭了，所谓聚一下也只能在饭店里象征性地举举杯，然后就各自散去了。一家人团年守夜的场面也永远留在了记忆的深处。

今年除夕，我正好在北京，于是父母让我去他们住的地方过年，我在电话里建议，要么全家去天下盐吧，那家儿有川东农村的“八大碗”，非常正宗，土气十足，很有年节气氛。没等我说完，父亲就打断我：“能在家还是在家吧，我和你妈妈已经准备了好多天了，保证七个盘子八个碗。”爸爸笑得非常自信。

果然，包括干果点心在内的一大桌子“菜”准备好了，浓浓的暖意中，一家人就像回到了从前，老爸在厨房和餐桌之间做折返跑，我妈在一二三四地数着盘子碗的数量，唯一不同的是多了电视里稀烂的晚会……及至全体坐下，父母笑盈盈地看着大家，在他们眼里，我们还是没出家门的孩子。老妈坐我旁边，像当年摩挲猪头一样拨楞着我脑袋：“哎哟，多了很多白头发哦……”我看着她眼角密密的皱纹，心下不觉一酸。

2010 年 2 月 26 日

每个人的珍珠翡翠白玉汤

窗外的晨雾中，浅绿的麦田、淡青的屋舍以及裹挟着细雨的淮北平原飞驰而来……广播里的声音在说，列车前方停靠的是：宿州车站。

整一宿，上铺的老兄电话短信一直没有间断，听口气，电话那端显然是不同的女人，尽管他已经努力压低了声音，但关键的话永远要到走道里说，下铺上铺开门关门顺带给保温杯里续水，一刻都没消停，身体真好啊！等他终于清静下来安然入眠，我已经离目的地不到一小时了……下到站台，父母照例在那里等着，看到我一脸的疲倦，我爹忙叮嘱说："赶紧回去，再睡一会吧。"想了想，我还是建议先吃早饭。

于是扛着行李打上车，穿过刚刚开始苏醒的街道和毛毛雨中的小巷，到了一家羊肉汤馆，五元钱一大碗的羊汤庄严地摆放在面前，把羊油辣子和香醋调匀，深深一口下去……哎呀！喉结蠕动的同时，阻滞的气血开始融化、流动。我不由将四肢伸展开来，

以便让口腔的愉悦尽快蔓延到整个身体的每一个末梢——现在，才算是真的到家了。

皖北地区的羊汤大多冠以萧县羊肉汤的名号。萧县归宿州市管辖，该县丁里镇多回民聚居，因此羊汤做得格外出名。中医说羊肉性温，多食上火。但萧县的风俗是，越到夏天越要吃，尤其是三伏天的羊肉比其他季节的都要细腻味甘，故此亦称“伏羊”，据说江苏徐州正和萧县为了“伏羊”申报非物质文化遗产的事情，掰扯得不可开交。十年前最热的季节，长途车去萧县的路非常烂，但我仍然慕名去了丁里，找到那家“青春羊肉馆”，挥汗大嚼，如果说味道有多特别，我还真说不上来，但足以让我回到北京想得涎水连连。

据说北京这座城市有三种人：外国人、外地人和北京人，我显然属于第二类。尽管我已经居住了二十八年，但一直找不到味觉上的归属感。“你有没有这样的感觉，有一段时间不吃老家的东西会有些想。”坐在清华东路的一家韩餐馆子里，青年作家罗永浩老师幽幽地问我。“当然。”我的注意力都在那盘菜包肉（清水煮的猪肉，蘸豆酱，和着新鲜的不太咸的泡菜一起吃）上面，根本没工夫答话。他接着问我去过韩国没有，我摇摇头。“那就好办了。”他拍了下大腿，开始介绍这里的正宗韩国农家菜，“朝鲜的农家菜铆足劲就做三样：脊骨土豆汤、菜包肉、煎饼。最有特点的是这家的泡菜，北京很少有人做得比这儿正宗，太朝鲜太韩国了……”

罗老师出生在东北，朝鲜族。和很多革命先烈一样，老罗年轻时曾经远赴海外勤工俭学，地点在首尔。在考察工人运动现状

的过程中，他的肠胃也被韩国料理所征服。“同样是农家菜，韩国的还是比我老家更精致一些。”据老罗说，这家韩国人开的“故乡福星”很像在韩国的口感，也正是老三样吸引了他，所以隔些日子就要来一次，每次吃完心情都会大好。说完，罗老师舀起一瓢脊骨汤，慢慢喝了下去，镜片后面的眼睛也随之眯了起来，特文学，不由地让人联想到那“一湾浅浅的海峡”般的乡愁。

青少年时代的顽固味觉记忆，势必影响人一生的食物选择。远的，像珍珠翡翠白玉汤，传说，不提也罢。1974 年，国务院副总理邓小平代表中国政府首次出席联大第六次特别会议，当时国家发给的出国补贴是二十美元，回国之前，大家都在计划买点什么纪念品，只有邓副总理按兵不动，直到去巴黎转机的时候，他才把钱掏出来，找了一家面包店，全部买了 baguette（一说买的是 croissant），当做礼物送给了半个多世纪前的学生会干部周恩来，在北京接机的周学长当场被感动了……这个故事告诉我们：要博得领导的心，首先要摸清他的胃。

和老罗不同的是，猪脊骨土豆汤虽然也不错，但怎奈我的珍珠翡翠白玉汤是伏羊汤，敢情每一个在北京的外地人，都有专属于自己汤的味觉记忆。

十六岁之前，我从没有正式下过“馆子”。那年暑假，收到大学录取通知书，一下松弛得无所事事，于是跟我爹到宿州（当时还叫宿县）开会。可能因为伙食太差，有天中午，我爹带着我出来，径直到了南关电影院门口，进了一家现在记不得名字的饭馆。我爹让我找座位，自己则去开票。一会儿，一屉包子和两碗汤便

上了桌。我爸从一只小碗里攉了一勺羊油辣子，放在我的碗里，橘红色的固体物在滚汤里慢慢融化扩散……肉是顺着动物肌理切的，一小片一小片薄如蝉翼，半透明地散落在汤的表层。我很小心地吃了一片，很有嚼劲，香，而且回甜。进而再喝汤，浓得像奶一样，非常鲜！苍天啊，世界上怎么会有这么好吃的东西呢？那碗汤和那个赤日炎炎的夏天以及我上颚烫出的水泡，就这样深深地刻在我的记忆深处。

和韩餐遍地开花不同，在北京要费很大的劲才能找到一家萧县羊肉汤。我常去的有两个地方：一个是闹市口宿州驻京办，不对外营业，要预定；另一个在中关村皇冠假日，五星级酒店，但我知道业主专门请了萧县的厨子。每次去，不看菜单，只点一碗羊肉汤，两个油酥馍。ok了。服务员僵在那里，拼命推荐其他菜——这样次数一多，脸皮薄，也不好意思再去。这不，只好坐火车回家。

2010年4月5日

荠菜花

过了元旦，北京一家超市里就有荠菜卖，大塑料袋装着，碧绿碧绿的。每次从旁边经过，都忍不住上前摆弄两下，明明知道自己不可能有工夫料理它，但还是愿意放纵自己假装购买的小冲动。

三月三，荠菜赛灵丹。其实再过几天的清明时分，才是吃荠菜最好的时节。一望无际的大平原上，满眼是正在开花的油菜和拔节的小麦，一片片绿的，一片片黄的，好像无数块巴西国旗。我和两个妹妹，每人拿着一把油漆工刮腻子的小铲子，行走在田埂上。这正是挖荠菜的时节：再早的荠菜味道不够明显，而且不多；晚半个月，它又老了，不能再吃。

小妹跟着纯粹是起哄，顺带做一些户外运动，大妹则是挖荠菜的主力。她跟外公外婆长大的，天生认得荠菜的长相，就是我这个当哥哥的也不得不服。一面挖，大妹一面讲解。但说实话，荠菜挺难辨别，认荠菜这件事，曾耗费了我好几年的时间。你说

边缘是锯齿状吧，也不完全对，说像钥匙的齿牙，它的头又是圆的……当然，荠菜也有好辨认的时候——不过那时已经不能食用了——我指的是开了花的荠菜。

荠菜开的花小小的，白色。在一本植物图谱（印象中为汪曾祺先生所绘）中我看到过，确实不打眼，花落结子，荠菜短暂的一生也就结束了。图谱的文字描述很文学，说它“纯朴而不张扬”，好似“邻家姑娘”一般。难怪我辨认荠菜的道路这般坎坷，邻家姑娘嘛，就徐静蕾老师那种，不值当花上大把时间去琢磨——这不是我的个人看法——前一阵子《投名状》上线，我的一个同事坚持说这戏不真实，具体不真实的地方，他认为，刘德华和金城武俩那么帅的爷们儿，吃醋打架是允许的，但断不会因为徐老师……当然同事只看皮囊，没有注意到徐老师双馨的德艺哈。

回到荠菜。每次我们要挖满一篮子荠菜才会回家，我妈接过篮子开始择菜，择完只能剩下大半筐——主要因为我还是带回了诸如苦麻菜、灰灰菜等等一些近似野菜。荠菜也分两种，田埂上的和麦田里的。田埂上的伏地生长，每日光合作用充分，颜色略深，味道浓郁；麦田里的，也就是北京超市里卖的那种，碧绿油嫩，体形也大一些。前者适合做馅儿，后者更宜羹汤。但，不管哪一种，我们采回来之后，便是对父母的要挟——饺子、馄饨还是肉圆汤？每一种都能满足我们旺盛的肠胃以及馋猫般的味蕾。

然而我们勤俭的妈，绝不会因为我们的劳动而牺牲口袋里的钱。她身边随处都能找到不买肉的理由，“这月家里财政紧张”，“今天太晚，卖肉的下班了”，“荠菜烩豆腐你没吃过吧”……我

爹则是个乐观主义者，他发明过摊荠菜饼、炝炒荠菜、荠菜蛋花汤……更令人发指的是，他给我们做过凉拌荠菜：把荠菜焯熟，盐去水分，佐以香醋、香油，一道凉拌便上了桌。一家人，居然也吃得山响。

我注意过父亲放香油的动作，香油瓶是医院的盐水瓶改装的，我爹每次会在凉菜里倒入两滴或三滴，收回的时候，他会在瓶口轻轻舔上一下，然后做一个很满足的表情。我记住了这个动作，也沿袭了下来。后来我读研的时候，有次同学聚餐，给大家凉拌豇豆，最后注入香油的时候，我像我爹一样先把舌头束成三角状，在香油瓶沿上轻轻舔了一下，结果，同学们舆论大哗，齐声谴责我太恶心……这件事让我明白了一个道理——老子传下来的东西不一定都是正确的。

不加配搭的凉拌显然不是烹饪荠菜最佳的方法。荠菜的香味很素，很窄，需要用动物油做牵引，它本身的香味才会彰显出来，进而无限放大，这也是为什么大家做荠菜的时候喜欢用它来包饺子、氽肉圆汤的原因。可能我是这个世界上为数不多的吃过素炒荠菜、荠菜清汤以及凉拌荠菜的人。但这并不影响我们的食欲，依然让我们甘荠菜若饴，以至于年复一年，我和妹妹们一到清明仍然有到城外挖荠菜的冲动。

后来，我和妹妹离开家乡，最后寄居北京。大概是十年前，大妹家买了房，孤零零的塔楼前面便是大片的麦地。我对麦子有兴趣，一路摸索过去，竟然在冬小麦的丛中找到了大片大片的荠菜！我如获至宝。此时，超市里已经可以轻易买得到肉馅，那一

天，我们以荠菜为主题，吃了饺子和冬瓜荠菜圆子汤，那种馨香让我们仿佛在刹那间回到了童年，回到了故乡。

春在溪头荠菜花。说得好，要体会春天，最好到乡野中去。稼轩词中的上句则是：城中桃李愁风雨，是啊，不能待在北京这地方，而要去乡下，有蓝天，有野花，没有沙尘，也没有堵车，更没有火炬。

所以我准备收拾行装，回老家一趟，就今天，约老男人喝个大酒，就走。

2008 年 4 月 1 日

弯腰青

尽管不属兔，但我是一个萝卜爱好者。我喜欢北京天源酱园的甜辣干、萧山钱江牌萝卜干、扬州四美酱菜的萝卜头，也喜欢东北的萝卜炖腔骨、江西的大锅萝卜片、广东的萝卜煲牛腩以及南点中的萝卜丝饼……我甚至因为萝卜而喜欢上了好莱坞的朱莉娅·萝卜丝——那个美丽的长着一张气吞山河大嘴的美国女青年。

但如果说论及生吃，全世界的萝卜加一块，似乎也赶不上我老家的弯腰青。

老家是黄泛区，沙土地，适宜番薯、萝卜这样的根茎类植物生长，比这种自然条件更重要的是，小时候家里穷，不可能有这么多水果供我们选择，于是，这种从内到外呈统一翠绿色的萝卜，便成了饭后餐桌上的一道风景。吃罢饭，全家人围着桌子，几瓣切得齐整的青萝卜条，把满屋子吃得山响——这种记忆是无法复制的。

不记得谁曾经说过，中医是一门传统艺术，讲究的是说学逗

唱，因此国人便有了“萝卜青菜保平安”、“萝卜就凉茶，医生满街爬”、“冬吃萝卜夏吃姜，不找医生开药方”、“萝卜上市，医生无事”等等等等的说法。都知道萝卜通气利便——吃的人很享受，但不管你利了便还是通了气，享受的是自己，而往往你旁边的人会露出绝望的神色。

我见过吃萝卜最惨烈的情形是在故乡的老式浴池中，休息室里永远有一分钱一杯的六安瓜片和三分钱一只的萝卜待售，瓜片显然是低等级的，基本以茶梗为主，萝卜则是当地的，皮已经刮得很干净，售者用镰刀（就是割麦子用的那种镰刀的头）轻轻纵切，萝卜体内传出嘎吱嘎吱的夸张音响。一些在我们看来的有钱人往往会端上一杯茶，深呷一口，放下杯子，腾出手来，抚摸着自己刚刚修完的光滑的脚后跟，另一只手则掰下一片萝卜，送进口中咀嚼，干瘪的生殖器萎靡而瘫软地配合着口腔的运动。放在手边的萝卜肉质如翠玉，呈均匀的半透明状，晶莹饱满，鲜明地映衬着享用者疲沓的肉体。

除了我的老家，据我所知，很多地方都有生吃青萝卜的习惯。比如天津，原则上是凤阳人的后裔，加上淮军的因素，青萝卜自然成为那方人的宠物。江苏徐州更有八大怪的说法，其中一怪就是萝卜当做水果卖。我家乡皖北的青萝卜则要数宿州的高滩。现在这种萝卜已经有了新名字，水果萝卜，外观碧绿，圆筒形微弯，青皮青肉，个大匀称，口感甜脆微辣多汁，老家的买卖人还与时俱进地给它加上了无公害、纯天然的标签。

同事曾认为我言语夸张，把我老家送来的萝卜摔在地上，果

然萝卜怔裂，一碎为四，可见其通体酥脆，不是北京的心里美能比的。80 年代曾经反复听到一首充满着萝卜嗝味儿的歌曲，叫《心里美》，歌曲用比兴手法从心里美萝卜唱到了五讲四美三热爱，歌词的结尾部分好像是“亲爱的朋友，看看你心里美不美”。我听到这首男低音独唱的时候，还不到二十岁，在北京也吃过那种又艮又硬的心里美萝卜，听到它被那么讴歌，心里不禁想：这事儿，真有点儿扯。

前几天，老家的朋友又托人带来几箱弯腰青，同事和我一大早赶去长途汽车站取回来。路上，同行的朋友很不理解：“不就是萝卜嘛，值当这么大老远地运来？”他不懂，这里承载的是一种地域优越，直到现在，我都为弯腰青自豪着。

但这种自豪仅仅维持到今天晚上。同事请吃胶东菜，席间，上了一道潍坊萝卜，生吃的……天，完全没有辣味的萝卜！甜甜的，脆脆的，这，这，这好像才有资格叫做水果萝卜吧？我吃了好几块，坐在那里，说实话，有些怅然。

2008 年 1 月 2 日

最好的早餐

读《暴食江湖》，一篇关于早餐的文章写得精彩，焦桐先生很文艺地把早上这顿，称作“一天中最初的期待”，听起来如情窦初开般美好。字里行间，他甚至不能苟同将早“餐”说成早“点”，生怕吃简单了。如果因为赶早而“吃得粗鄙”，则一天都会“觉得面目可憎”。如果想到翌日清晨即可吃到美味，则“心中就绽放着桔梗花”。真浪漫啊。焦先生生活在台湾，换到北京，想吃得精细而丰富，可不是件容易的事。

在北京吃早餐是一种无奈。上班路远，堵车，加上爱睡懒觉……像我这样，渐渐几乎与早餐绝缘。最多，勉强在离家前喝杯牛奶，出门上锁，最后一口随着电梯门关闭匆匆咽下，早餐即告结束。我的生活多么面目可憎，而且可憎了好几年。

年初蔡澜先生来京，约了在他住的酒店吃早饭。到时见他点了京味早餐套装：粥、豆腐脑、火烧和小菜。我犹豫半天，还是要了西式套餐，看上去更实惠一点。蔡先生不解，为什么在北京

不吃当地的美食？这个问题还真不好回答。在我看来，酒店里是没有好早餐的，最好吃的早餐都在居民区的寻常巷陌中，冒着烟火气的地方。比如你可以站在锅灶前跟店老板说着咸淡，或者用筷子在卤蛋的锅里仔细寻找最入味的那一只……这种感受在酒店里永远无法实现。

这一点，我和焦桐先生的想法一样——只要好吃，可以为了一碗煎蛋面走半个小时。酒店的早餐，永远是程式化的食物，果腹可以，享受则远远谈不到。因此，哪怕麻烦一点儿，我都要去实地，找最本地化的小吃，像重庆的小面、西安的腊汁肉夹馍、桂林的马肉米粉、郑州的胡辣汤、安庆的猪肝圆子……这也是我喜欢出差的原因，工作时间有一定弹性，可以安稳享受美味。在外地，我每天吃早餐的习惯会自动恢复，而且居然也充满了“一天中最初的期待”。

今年清明节假期，带儿子回安徽宿州老家，老同学把我们安顿在宾馆住下，还交代好了早餐，“自助餐，干净卫生”，同学说。然而连续几天的免费早餐券，我一直没有用过。老家地处皖北，属欠发达地区，在菜系上也有四六不靠的尴尬，但毕竟是童年的味觉记忆，饭食，尤其是早餐的饭食，对我的吸引力依旧巨大。天麻麻亮，我迫不及待起身，并强行叫醒了熟睡中的儿子，他睡眼惺忪一路踉跄地跟着我，步行十五分钟就到了大河南街。

街道位于这个城市的老城区，早上的雾刚散，路旁的摊档仍笼罩着浓浓的水汽，窄窄的小街一眼望不到尽头。东段是菜市，弥漫着芝麻香味的榨油作坊，白铁皮的大盆里浸着新鲜的螺蛳，

旁边是挂着晨露的水萝卜笋瓜荠菜茶豆……翠绿一片。西段则布满早点店铺，我最喜欢的一家吃“SA 汤”的店子就在这里。

SA 汤是淮海地区特有的一种早餐。将鸡骨头长时间煨煮后，撒鸡丝、薏仁、姜米、花生继续熬，吃前在碗中将鸡蛋打碎，滚汤倒进碗里，鸡蛋立刻温润地变成蛋花。和很多小吃一样，民间传说这种汤也是乾隆老师在微服私访途中不辞辛苦“偶尔”发现的，“SA”字是个自造字，写出来就是䐶。也是“据说”了，此字正是出自乾隆的御笔。

比起所谓御笔，我更愿意相信可考的历史。这家早点铺我已经吃了二十年，坐在并不宽敞的店中，对面一个中式院落，便是淮北地区最早的基督教教堂之一，有超过一百年的历史。当年运河横穿这座城市，早点铺的位置正是河床所在，1917 年，赛珍珠和她的农业专家丈夫应该就是从这里上岸，用五年的时间感受这贫瘠而美丽的皖北小城，她的成名作《大地》写的也是这块土地的故事。赛珍珠在宿州真正的故居已荡然无存，只有这座福音堂里还象征性保留了一些与赛珍珠相关的物品。赛珍珠在自传中写到宿州，在这里，她“找到了人类最纯真的感情”。

不知道赛女士是否吃过 SA 汤，我儿子从一岁那年回老家，就喜欢上了这东西，所以到了店里，他的眼睛立刻开始放光。安顿他坐下，要了汤，我便出去帮他一路打点其他的吃食。隔壁就有一种糖糕，类似北京的炸糕，不同的是，这儿用烫面炸，个头也小得多，馅也只有猪油和白糖，外酥里嫩，咬一口，里面的糖霜会顺着嘴边流下。再隔壁是打烧饼的焖炉，一口缸反扣着，下面

是炭火，缸壁上贴芝麻烧饼，黄澄澄，喧腾无比。斜对面是卖果子的，所谓的果子是用水烙馍（春饼）撒上绿豆芽、香芹和玫瑰大头菜，然后放上一根刚刚炸好的、还烫嘴的油条，春饼柔软弹牙，油条格外松脆。果子店旁边是卖菜盒子的，用肉馅粉条清油五香粉和面，小火煎炸……

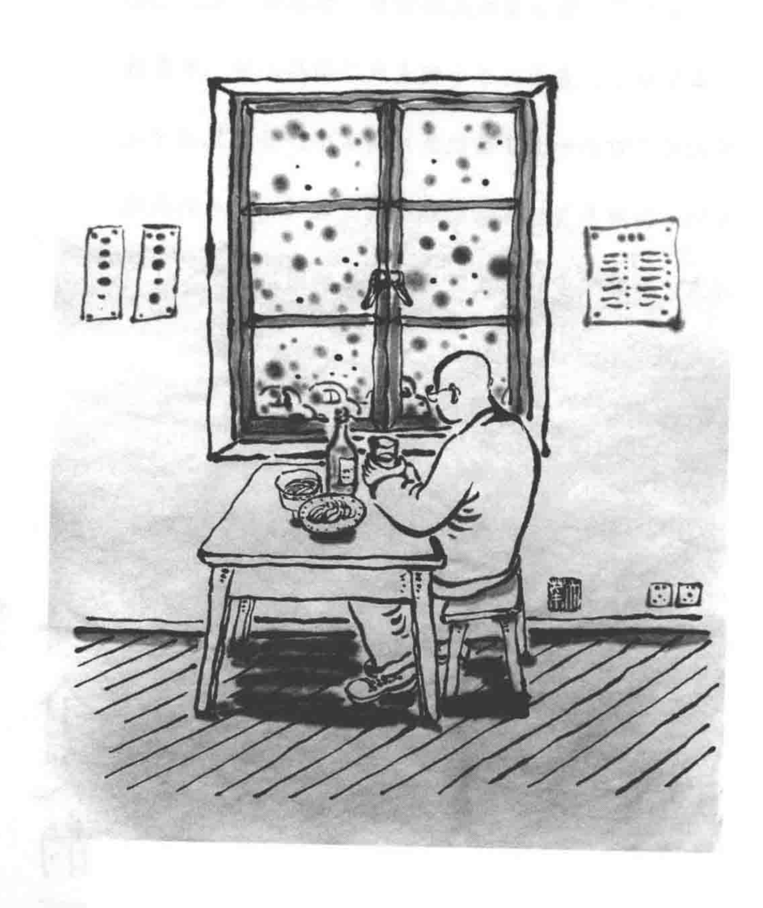
我一遍遍往回送吃的，儿子满头大汗心满意足地享用，这种温暖的成就感，仿佛让我回到了二十年前的某一个清晨。当时，父亲第一次带我来到这里。他彼时关切的眼神和微笑，此刻也准确地浮现在我的脸上——这便是我心目中最好的早餐。吃罢饭，在路口符离集烧鸡店买了几块鸡杂，咀嚼鸡胗清脆的声响，不紧不慢地伴随我们，行走在洒满阳光的老街上。

2011 年 5 月 6 日

古时候，男女结婚，好多人之前根本没见过面，但也不乏和谐恩爱的例证。我和延吉冷面就像这样，从不接受到习惯，最后变成无法舍弃。坐在餐厅里，想想这么多年了，看着这家小铺变成了两层小楼，看着饭馆的名字前面加上了餐饮集团的名字，甚至见证过这里的一位服务员从相亲到结婚的过程……它承载我到北京之后非常多的人生经历和记忆瞬间。

辑二

一个人的面馆



寒夜觅食

北京迟到的初雪。

已经凌晨 4 点，下楼，坐进驾驶室。方向盘冰得锥心，仪表盘显示车外温度零下六度。往手心儿里哈了口气，是不是应该安慰一下自己的胃呢？很犹豫。

北京的饮食发展布局非常不均衡，键入“宵夜”两个字，得到的检索结果，东部饭馆的名单厚得像字典，而西部只有寥寥几家，仅仅相当于字典后面的附录。我的工作单位在城西，夜里 10 点之后貌似只有花圈店开门，面对这样的情状，我不死心，总觉得在夜幕的深处，在影影幢幢的高楼背后，应该还有一家不知疲倦的小饭馆在等待着我。这种侥幸心理，有时竟有些信念的意味。

连日加班，身心俱疲，按常理，最吸引人的地方应该是床。无数个凌晨，脑力已经完全不足以支撑工作，但一旦想到吃的，体内最后一丝力气却能被唤起。这几个月下来，居然找出了些经验。如果把这些写下来，并称之为美食心得的话，显然夸张了，

说到大天去，它不过是一些温饱体验吧。

在市区的西部，后半夜还在营业的饭馆，几乎都是清一色的快餐连锁店。我善意而且正面地把它理解成，只有连锁店这样，大家相互搀扶着，才能把北京西部的宵夜生意支撑下去。在我的生活半径里，集天小吃、小豆面馆、时尚粥工场、大粥锅、食立方、田老师红烧肉……都是连锁店。它们有着一致的特点：北方主食尚可，点菜就不靠谱了，而且它们面目模糊，简直像同一家餐饮技校毕业的——正如我母校培养出来的播音员，可以起各种各样妖娆的艺名，但只要一坐在镜头前，除了长相有差别，声音简直完全一样。

办公室的楼下就是一家连锁快餐店，偶尔要一份肉饼配点儿咸菜还能果腹。有天看到菜单彩页，居然有老友粉，一时嘴欠点了一份来，刚吃一口就觉得他们胆子太大，这哪里是老友粉？明明是用醋和盐以及辣椒煮出来的不完全条状面食，相信南宁人民要是知道这件事，会发照会抗议的。

稍远的另一家，粥店，也是连锁。有天点了绿豆百合粥，服务员客气地说："绿豆没了。"于是，改成红枣莲子粥，又被告知"莲子没了"。再改，八宝粥。"跟您说吧，"服务员泄了气，"您点的都是熬的粥，现在只有用白粥调制的，比如生滚牛肉粥、皮蛋瘦肉粥……"像一只麦兜一样，我坐在那里，一脸委屈："那我想要一碗白粥，说定了，不会……米也没有了吧？"

扪心自问，这种宵夜，为什么还要去自取其辱？原因很简单：我更厌倦日复一日机械枯燥的生活。悄无声息，行驶在北京的冬

夜里，搜索路边哪怕是仅有的一盏小饭馆的灯光，进去哪怕真的就喝一碗白粥，那种温暖都能渗透到骨髓里。尽管无人陪伴，这，也算是对抗无趣人生的一种积极态度吧。

时间允许，恰好我又不怕麻烦，一般我会选择更远的地方，魏公村或者石景山的眉州东坡，这里的四川小吃做得像模像样，尽管是宵夜，有时候可能就一两位客人，也做得一丝不苟，尤其是石景山的那家。如果完全为了温饱，我一般会点一个大份干绍面，加一份酒酿圆子。如果要是解馋，则会挑上七八样荤素搭配的菜，叮嘱伙计少放麻酱。一会儿工夫，一大盘香喷喷的麻辣烫就会出现在面前。让人纠结的是，麻辣烫是需要啤酒做伴的，这和开车又有冲突，所以，除了这儿，我需要新的目标。

马华拉面正是在这个时候出场的。那完全是一次漫无目的的夜间搜索行动，从军博、三里河、甘家口、月坛、礼士路，走得几近绝望的时候，看到了长安街边这家灯火通明的饭馆。已经是夜里 2 点，进门一张桌子上，七八个年轻人对着一桌残羹冷炙以及一堆烤羊肉的竹签，正兴致勃勃地玩杀人游戏。穿过他们，我到了档口，只要了一碗面，看师傅在大锅前表演，不一会儿，面煮出来，撒了香菜、青蒜，师傅又仔细地用筷子，在不同的抽屉里分别拣了牛肉片、牛肉粒和牛肉碎，笑容可掬地把面端过来，示意我可以享用了，还用很重的西北口音注释了一声："美得横（很）！"

北京的拉面馆众多，如果单从制作质量上来说，这家牛肉面肯定不是最接近兰州土著的，但在二十四小时营业的店子里，马

华肯定是最温暖、最可口的一家。后来，我又去过几次，都是后半夜，服务员永远都带着淳朴的微笑。有天，我想多要点白萝卜，厨师先给我碗里加了一勺，待我坐到桌边，一个红脸蛋儿的服务员又用小盘给我装了满满一盘。不像广州、成都这些有宵夜传统的城市，在北京，满足温饱的同时，能顺带看到一张笑脸，就足以让人的幸福指数急剧上升。

回到本文开头的那个凌晨。我最终决定叫了一辆出租车，在小雪中赶到马华拉面。那儿居然还有好几桌客人，我选了一张靠窗的座位，要了烤羊腿和啤酒，望着飞雪，想着自己人到中年还在透支生命，失败感不由地泛起。两瓶酒喝完，已经有些醉意。店堂里服务生勤快地跑前跑后，客人们散落在各处，希望着自己的希望，怅惘着自己的怅惘……这情景很像金庸笔下一千年前匆匆赶路的旅人，在风雪中的风陵渡口，那家茅草小店，大家等着雪停，明天又要各自赶路了。

2011 年 2 月 12 日

一个人的面馆

府右街，紧挨着伟大首都怦怦直跳的心脏。在这条街北口的把角，有家快餐厅，名字叫“延吉餐厅分号”，这是我最喜欢的饭馆，说起来你不信，粗略算一下，我去过这里不下千次！真的。

关于这家餐厅，我甚至清晰地记得和它的第一次相逢。那是1982年，我的一个同学，北京妞儿，要让我明白他们北京“兴”吃什么，于是带着我到了这家人山人海的饭馆。先买券，三两朝鲜冷面，定价两毛一分（同等级别的一碗现在已经是人民币十二元）。之后排了二十分钟队，一点儿不夸张，二十分钟，队两边都是站在那里端着六寸大碗，以很高的分贝吸溜面和咕嘟咕嘟喝汤的顾客。我当时心想，靠，这东西在北京还真是“兴”啊。

关于朝鲜冷面的知识都是后来知道的，延吉餐厅的这种面在东北叫黑冷面，用面粉、淀粉加荞麦面混合在一起压制，汤是用葱、姜加酱油外带苹果、梨的汁水一起调成。面出锅先过凉水，再倒入汤，加白醋食用。第一次吃冷面，我的北京同学急迫地挑

动着眉毛等待我的评价。第一口，首先感到的是浓烈的生酱油味，紧接着是泡菜的臭味和白醋的酸味，这味道太古怪了，我甚至没有吃完一碗面。但我没好意思说难吃，只是扭捏地说，哎呀，还真有点不习惯。

离开饭馆的时候，下意识认为再不会光顾，但当时是穷学生，又是学摄影的，经常在故宫北海什刹海附近转悠拍作业，延吉冷面低廉的价格让我没多久便再次成为它的顾客。接着又有了第三次。而且，这种面放上特制的辣酱，非常刺激、开胃，以至于后来拿着学校发的公交月票，无论去哪儿拍照片，都把午饭定到了这里。要三两面，再要一扎生啤酒，先把啤酒倒进五百毫升的军用水壶里，当晚饭和水，喝掉剩下的半升啤酒，再把面吃完。荞面扛时候啊，一下午都不饿。赶上父母寄生活费，就中午和晚上都在这儿，还可以多要一瓶北冰洋汽水。

古时候，男女结婚，好多人之前根本没见过面，但也不乏和谐恩爱的例证。我和延吉冷面就像这样，从不接受到习惯，最后变成无法舍弃。最多的时候，我有连续五天冷面的记录，一个星期没吃，想想就要流口水——冷面就这样成了我生活的一部分。和很多人感受不同，我认为吃冷面最好的季节并不是夏天，最过瘾的，是隆冬，最好是下雪的晚上。吃完冷面回学校，一阵小风吹过，自己不由打一个哆嗦：那种颤抖不仅来自寒冷，也来自于口腔被辣椒灼痛催生的迷幻——那是一种一跳一跳的辣，带有一点轻微的自虐的快感。坐 109 路，我会 high 到东大桥，赶上 112，我能 high 到十里堡。

延吉餐厅最多的时候有三个分店，总店在西四北大街，据说那儿的面比较正宗，可是我总觉得西四没有府右街这家分号好吃，除非赶上这里装修，否则我绝不光顾总店——这说明味觉的先入为主有多严重。那时候，我已经在西三环附近上班，经常中午打一辆面的，来回二十元钱，到府右街吃三元钱的面。这是一种什么样的精神？

后来有次出差，从延边到浑江到丹东，一路上都是朝鲜族聚居的地方，吃得美，酒喝得也浩荡。每顿饭，主人征求关于主食的意见，我都会毫不犹豫地说，冷面！可是吃到嘴里，无论如何都没有办法和府右街那家相比。有一次我甚至脱口而出："你们冷面好像有点儿不正宗哦。"说完自知失言，但心里的确是这么想的。回北京，机场大巴一到西单，直接109，背着一肩膀的行李，端一碗冷面，迎着风，站在马路边，不过三分钟，解馋。

这几年经常喝酒，每次酒醉，第二天最想的就是那种筋道的面条。尽管它不容易消化，但就是那么怪，一碗冷面下肚，本来翻江倒海的胃立刻就能平静下来。坐在餐厅里，想想这么多年了，看着这家小铺变成了两层小楼，看着饭馆的名字前面加上了餐饮集团的名字，甚至见证过这里的一位服务员从相亲到结婚的过程……它承载我到北京之后非常多的人生经历和记忆瞬间。我也动笔写过，一万字都没结束，因为那已经不完全是一篇关于吃的文章，这家饭馆对于我，也不是简单地用餐厅二字就能概括的。

非常不幸，不知道从什么时候开始，我开始混饮食圈，写专栏介绍饭馆，偶尔甚至被唤作美食家。但酷爱冷面这件事，我从

来讳莫如深。这里有过一个教训。某年，和关系最好的一位同事把冷面吹得天花乱坠。终于有一天，约上她，我又帮着放辣椒，又帮着倒白醋的，忙活了好一阵，挑动着眉毛就等她赞叹的尖叫……这位同事特有风度，不动声色地把面吃了一半，然后轻轻地将筷子摆在了碗上，微笑着对我说："哎，我真想知道，人要犯多大的错误才给吃这么难吃的东西？！"

这就是所谓的"我之蜜糖你之砒霜"吧。在生活里，我经常推荐朋友们去各种各样的餐厅品尝美食，但只有延吉餐厅分号是属于我个人的，最多，也只能和最亲近的人分享。记得不止一次，看到我心情不好，儿子跑过来，主动说："爸，要不咱们去吃冷面吧？"他乖巧的样子让我不觉心下一暖：其实，个人的饮食偏好，尽管像胎记一样私密，但至亲永远知道它在哪里。

2010 年 12 月 1 日

大隐于市

我们单位租用的办公楼，坐落在一个部队干休所院子里面。北京西部几乎是一个挨一个的部队大院，非常清静。就拿办公室门前的这条翠微路来说，倒是有几家饭馆，但除了南端那家涮羊肉连锁店外，实在找不到值得我用两三百字写推荐的地方。

比如，对面部队大院的几个招待所，都有吃饭的地方，店堂装修富丽堂皇，材料，尤其是海货，个顶个的新鲜——这很容易理解，毕竟他们拥有最迅捷的交通工具（去！我可没说用军舰打鱼）——但菜肴的制作水平，却一直停留在炊事班的档次上，以至于同去的朋友总发出这样的感叹：能把这么好的海鲜做得如此乏味，这得费多大劲儿啊？

偶然的机会，一个在部队做电视的朋友，约我去其中某个招待所吃饭。想到他们的厨艺，我真一脑门子官司。没成想，那天的海鲜料理，和之前吃过的简直判若云泥。我这时才明白，人家有很好的厨师，只是我们的级别不够，或者不熟，单靠花钱是无

法惊动大内高手亲自下厨的。于是咽了咽口水，再没去过这些服务首长和熟人的酒家。但是，每次吃工作餐，都得开车去几里地外，这事儿也挺烦的。

天无绝人之路。不久，一位湖南籍同事说要请我吃顿家乡菜，地点就在我们办公室院子门口的小旅馆。我听了很不屑，这家我去过，因为加班常在那儿休息，只知道可以捏脚，从来没听说能吃饭啊。湖南同事领着我，坐电梯到了顶楼，犄角有间像库房的房间，打开门坐进去，干干净净，一会儿，菜陆陆续续端了上来：小炒肉、石灰水蒸蛋、紫苏煎黄瓜……还有一个腊排骨火锅！上菜的就是厨师，他歉疚地对同事说着湖南话，大意是，打招呼晚了，没来得及买更多的菜。

原来这是一家不对外的小餐厅，只有夫妇二人，一般只给客人煮点汤面或米粉，熟人来了才会动炒勺。菜的品相谈不上好，但非常可口，而且绝对是正宗湖南家常味道，巨下饭的那种。后来只要加夜班，住在那儿，我就会打个电话约俩菜，干完活，喝点小酒蒙头大睡，挺幸福。慢慢的，夫妇俩和我也熟识起来，有时在马路上遇见丈夫电动自行车后面驮了菜筐，我都会主动过去问问有什么新鲜的内容。他们一般是男的买菜，女的做饭，做饭时，男的就在一边悠闲地看《读者》，如果见我上楼，他会放下杂志，用湖南话问一句：掐狗的毛（吃了没）？

小隐隐于野，大隐隐于市。像这对夫妇一样，恬淡地栖身闹市，随便做点家常饭菜的，肯定不止这一家。比如，在翠微路的最南端，坐落着一个巨大的住宅小区，密集的高层建筑，当年建

成时，很多地方政府都在这里买了楼层做驻京办，仅我知道的就不下二十家，而且基本都是江苏、湖北、浙江、四川这些美食大省的二线城市，当然也有我老家安徽的。如果能在这里吃上一顿，味道应该错不了吧。

一个小弟知道我的心思之后，把胸脯拍得山响，说此事包在他身上了。说这话的弟弟叫赵普，我的小同乡。赵普用新闻主播的宽音大嗓告诉我，他真的认识某个城市的驻京办，就在我说的那个楼群里。有次我们同乡聚会，吃老家菜，其中一道槐花腊菜烩银鱼味道不错，我刚夸了一句，赵普赶快尝了一口，说："一般一般，哥哥你要是去过我说的那家，肯定不会给这里这么高的评价……"

也因为多喝了一点，我有点急了。"你还好意思提这个事情，我胡子都等白了。"他说过N次，每次吊完胃口就没了下文，所以我说，"我看，你也别叫赵普了，你叫没谱算了。"看到我真不高兴，赵普有点挂不住了。没几天就发来短信，约了一群同乡，地点就在那片小区，短信的结尾还特地强调，他其实"相当靠谱"。

去的那天，赵普在澳门做回归十周年直播，替他接待的是会所的主人老吕。我倒是不在意这个，关键是菜不是？几个盘子碗上来，我当场差点昏过去！随便说两道吧：一个鸡汤炒米，用的是两年的本地母鸡，肥腴健硕，微火炖到脱骨，汤鲜回甜。这道菜的关键在于炖鸡汤的水，"北京的水质硬，不能泡茶，不能炖汤。"主人老吕说。再一个茶蛋熏干煲，用刀板香（徽式火腿）吊汤，慢火煨制，鸡蛋和香干味道入进骨髓。此外，徽式烧牛肉、

绵蒸腊猪手也都很绝，尤其是徽菜的当家菜臭鳜鱼，腌和烧的火候都略微夸张，整个紧绷得鱼肉几欲外翻，看上去太有食欲了。

一群人吃得好，喝得也好。半醉中，电话响了，小赵普打来的，用长途专门问我们吃得如何。屋里太吵，我走到阳台上，面对着莲石路如流的车灯，认真地把菜肴赞许了一遍，特地跟他强调："这是我在北京吃过的最本真、最质朴的徽菜。"赵普还不放电话，继续问："哥哥，那你说我这人靠谱不靠谱？"

当然靠谱，太靠谱了！后来赵普回北京时，我专门给他看我手机，通讯录里，他的名字已经赫然改成了——赵靠谱。

2010 年 5 月 6 日

文艺下酒菜

经常在一起吃饭的几个人里，王三表老师是最有个性的一位。这种个性表现在两个方面：首先，他比较内向，不喝酒，也不怎么和大家说话，更多的时候，他就面对着一桌子饭菜，抽烟发呆，或者低头兀自看书，两只脚不停搓地——这很容易让人联想到大英博物馆里那个叫卡尔的犹太爷们。其次，他的口味比较独特，一般大家都觉得好吃的地方，他会说“我不怎么喜欢”，“实在吃不出哪儿好来”……他们文化人管三表这种范儿叫特立独行，据说王小波生前还专门为他写过文章。

我问过三表：“你觉得什么地方好吃，咱们下次去那里行不行？”每次他都不置可否，问的次数多了，有一回他磨叽了一句：“我同事开了个小餐馆，别提多牛逼了。”我哭着喊着要去，但三表每次都看着我，然后摇摇头：“你们电视台的，太没文化，那地方不适合你……”靠，吃饭看单位，还有这等事？

当然，三表他们单位是令人景仰的，那是个名叫三联的生活

杂志，实际上是人文类的周刊，发行量仅次于《故事会》。我对他们一直非常崇拜，但了解不多，只知道那里文化人扎堆儿，光是叫“伟”的就有朱、苗、蔡、李等好几位，或许正因为伟哥比较多，他们的记者编辑一个个看上去跟三表一样，都挺积极向上的，特招人喜欢。这种单位的人居然有开小馆子的，稀罕啊，那应该是什么风味的呢？三表这人不地道，去年秋天他说是家云南馆子，年底又说是上海菜，今年元旦他居然说那儿的皮带扯面好吃得不得了……我心里痒死了简直。

终于，春节前，三表答应带我去吃一次，但是有前提，我必须跟他先去看一场话剧。“话剧！”我十几年没看过话剧了，又不需要泡妞，也没犯什么其他错误，为什么要看话剧？但为了吃这顿饭，我忍了。几乎没打瞌睡，还真把话剧看完了。“嗯，这会儿你看上去有点文化了。”王三表表扬我说，“你带没带书啊，最好是英文的。”吃饭还要带书？“要不我先回趟家，家里好像有一本《于丹〈论语〉心得》。”“算了算了。”三表一脸鄙夷，长叹了一口气，带我上了出租车。

这是个小四合院，门框上挂着牌匾写着“无腾斋”三个大字，“还有叫这么怪的名字的饭馆呢？”我嘀咕了一声。三表听见了，不屑地说：“从陶渊明诗里找出来的，你没读过吧？”“当然当然，电视文盲嘛。”我赶紧说。进了门，就看见到处都是书架，还有古琴吉他等乐器。是饭馆吗？我犹豫着坐下，有点冷，哆哆嗦嗦地，我问三表是不是可以点菜了？三表说：“点什么菜啊？”然后把老板喊了过来，“二德子，我们五个人，你看着上点东西。”老板笑

呵呵地答应了一声哎，转身去了后厨。

不对，这老板看着眼熟……哦，这不就是刚刚的话剧《茶馆》里，用“流嘢”广东话演巡捕二德子的那位嘛？瓦，出版餐饮话剧三栖明星呢！我激动地站了起来，但迅速被三表呵斥住了：“淡定，去书架上找本不太丢人的书看看吧。”说罢自己从兜里掏了一本英文原版书放在了桌上……这家书店，不，饭馆，怎么那么多理论书籍呢？找来找去，我挑中了一套《丁丁历险记》……喂，连环画怎么啦？三表你也不至于把身子侧过去假装不认识我吧？

等我就着一本丁丁，喝了两瓶啤酒，桌上居然还是空空如也，不对呀？“服务员，能帮我们催催菜吗？”我喊了一声。三表赶紧过去跟老板赔笑脸：“不急不急，这位爷是电视台的，没文化，新闻联播国庆稿子里‘金秋十月丹桂飘香’，他都能写成‘肉桂飘香’，就只知道吃……”我本来想辩解两句，但看到左面看《国富论》的爷们和右边读 *Lonely Planet* 的姑娘都向我投来了同情的小斜眼，只好闭上了嘴。

好在“二德子”很通达，欻！欻！欻！纸锅四季豆和小煎豆腐上了桌，随后主菜紫姜黑鱼也到了，那叫一个麻呀！据二德子说，就因为这道野生花椒做的菜麻得太离奇，客人经常饭后麻醉着离开，丢东西无数，现在书架上挂的七八条围巾都是被麻翻的客人遗留的。鱼吃完了再吃下面的紫姜和魔芋，只觉得上下嘴唇抽搐得痉挛。这时，同桌的老魏不失时机跑到后厨，亲自下了碗酸汤扯面……哎呀，多好吃的东西啊，我风卷残云，才不管王老师在边上满脸恨铁不成钢的表情！饭馆嘛，本来就是吃饭滴，为

什么要装成社会科学院呢？再说啦，别以为我不知道你看的英文原版书是什么，《凤凰社的密令》，连环画嘛，陈乐都看过原版，一点都不高深，切！

后来我背着三表又去过几次无腾斋，见到过一个叫苏珊·桑格格的作家在朗诵她的《黑花黄》，还遇见过一个叫老颓仁波切的在那里抚古琴，还有一次他们那个叫海涛的帅服务员弹吉他唱维族歌……怪的是，客人们都在拿这东西情绪稳定地佐酒。我不！“来个红烧肉，我就喜欢里面的肉桂飘香的味道……”菜比文艺下酒，这是我的真理。

如果您哪天路过平安大街，在小巷深处找到这家文艺餐馆，你也许会看到这样的场景：客人问服务员有没有龙应台的《大江大海 1949》。“哎呀对不起。”服务员歉疚地笑着，“外面那位先生拿出去看了，不过今天新来了陈冠中的《盛世》，您要不要看？”——这时候你不要以为这里是阅览室或是书吧，它确实是一间饭馆，一个挺神的饭馆。

2010 年 3 月 19 日

风生水起

一年多前，双井桥的四川仁火锅刚刚开业不久，一位美食记者带我去吃，当时我给的评价是：在北京能够吃到的最好的无渣火锅之一。因为吃得兴起，当场我还和那位记者约了第二顿。大家都忙，我俩践约已经是夏天，想想大热天该没什么人吃火锅了就没定位子，结果到地方发现，门口等位的人几乎坐不下了。我心里火大："都赖你们到处推荐，害到自己了吧？"哥们儿歉疚地笑笑，从服务员那里拿了一张写着阿拉伯数字的小纸片，拉着我下飞行棋，俩大老爷们窝在墙角一脸悲愤地打发时间，无耻又无聊啊。

当然，吃的时候还是很愉快，任督二脉都通了，不过这么惨痛的等位经历让我不禁想：如果这家店开在我们单位附近（双井桥这家离我们单位二十公里），我一下班就去，就不信没位子！

不知道是不是火锅店老板猜出了我的心思，一个多月前，从办公室开车刚上三环，就看到新兴桥的东北角戳起了"四川仁"

的牌子，害得我狠踩了一脚刹车险些造成交通事故。急脾气的我晚上就带着儿子去试吃了一下，红汤辣爽，白汤鲜美，各种材料无比新鲜，所有的一切和双井店无异。那顿饭之后，我立即在微博上放了两条消息，生活里也跟周围的好友极力推荐，而且每次推荐完都不忘显摆一句："抓紧去吃哦，出不了一个月这儿就该排大队啦。"说这话的时候，我还能想起下飞行棋的情形。

什么叫世事无常？这说话几十天过去了，昨天我带朋友又去了那个古树参天的小院，偌大的餐厅大堂，还是稀稀落落只有几桌，尽管饭店没有给我任何好处，我忽悠的朋友也够二十多桌了吧？有的人，比如我同事，解说篮球的于嘉老师，已经去过四次，为什么还火不起来呢？这和我的预判差异也太大了。火锅边上，我把这个问题说给一位老弟听，他笑了笑说："此处风水不够好，没看见院子里的树吗？木在院中谓之困。"

啊？风水！

话说北京有很多以"坟"命名的地方，如果把长安街比作一条扁担，那么扁担两头挑着的分别是公主坟和八王坟。尽管现在这些王公贵族的寝陵都被立交桥和高楼大厦掩盖，但地下的气场貌似还阴魂不散。公主坟环岛（后来的新兴桥）一圈，我就眼看着不下二十家餐厅从开张到倒闭的全过程，这其中，东坡餐厅、钱江大酒楼、大三元酒家等曾经都是引领过北京餐饮界一时潮流的大馆子。这好像不用风水来解释也很难哈。尤其是四川仁现在坐落的这家小院，城头大王旗不断变幻，曾经开过传统川菜、高

端粤菜、巴西烤肉、黄辣丁火锅、韩国烧烤……不下六七种，但最终都倒闭了，真正原因是什么？都不知道找谁问去。

据说，做餐饮的人一半以上都迷信风水。我们单位西北角曾经有一个彩电酒楼，生意清淡得见底儿，按说周围单位也不少，就是不见起色。后来换了老板，更名彩星酒家，还请了电视台最牛逼的美工兼书法家题写店名——要知道，90年代，电视上有一半的节目名字都是这位先生手写的——结果，还是不见起色。再后来，酒家承包给一位河南老板，老板请先生拿着罗盘四下一看，说大门的朝向不好，于是，把门脸往旁边挪了不到一米，结果，尽管还是家常菜的路数，饭馆居然立刻原地满血，风生水起了，现在客人乌泱乌泱的，连停车位都找不到。类似的例子，常年混餐饮界的每个人都能举出很多。

四川仁是自己喜欢的味道，随时去还不用排队，我着的哪门子急呢？如果非要说出一个原因的话，实际上可能是担心自己喜欢的这家餐厅也会重复前人的老路。现在公主坟左近，卖手机的店铺都快粘连上了，但吃饭的地方除了快餐店就是没有一家像样子的。所以我还是有点在意新开的这家火锅店，希望它坚持下去慢慢红火起来。不然吃顿顺口儿的，还是要跑很远。朋友老六听了我的担忧之后说：“没事，赶明儿您每个礼拜都请我们来吃一顿，它还能倒闭？我还真就不信了！”看看，什么叫朋友？就是能帮你排忧解难。不过，老六的说法还是让我笑喷了，因为想起了罗永浩老师讲过的一个办公室笑话。

那个故事是这样的：有一天，同事们在办公室闲聊，突然谈

到了国际级企业杜蕾斯破产的话题，一个妹妹插话说：“啊？不可能吧，我最近一直在用啊？”老罗不厚道地给这段话加了标签：这是一个关于自信的故事。

2010 年 1 月 7 日

面瓜

照例，和儿子开始了每周一次的美食探险。

没办法，交友不慎，经常有人问我又发现了什么新的好吃的地方。我这个人好面子，打肿脸充胖子也要说出个子丑寅卯。这其中的很多心得都来自于我和儿子的北京西部美食搜索行动。

以公主坟为圆心，半径十公里就是我们的非洲热带丛林，没有罗盘，没有向导，仅靠着我在北京市公安局西城分局警犬分队的训练，完全凭嗅觉找到一些浆果、凤梨以及红毛丹。

每次找到一个新鲜去处，我和儿子都谨慎地挑几样便宜的当家菜。如果尝试还可以，记下电话、地址，下次约朋友再来。当然，买单的都是有钱人，或者其他一群狐朋狗友。

昨天的探险活动，历时一个小时，最后因儿子饥饿的肠胃而终止，在增光路紫玉饭店门口，儿子说："爸，歇了吧，哪儿吃不是吃？"停车的旁边是一家叫京都苏氏牛肉面的饭馆。

当我知道这家面馆就是原来航天桥的那家苏氏的时候，黯淡

的心情顿时又晴朗了起来。苏氏牛肉面，那里埋藏了我多少可爱的回忆啊。从上个世纪开始，我的很多节目加夜班，最后都是在这里结束的。记得我们机房有个技术权威，曾经变戏法似的两分钟吃完一大碗刚出锅的拉面。

一吃，果然是原先的味道，服务员的态度也还是那么恶劣，我太喜欢了。从吃全聚德烤鸭开始我就培养出了对饭店服务员的敬畏感，后来有了九华山烤鸭店，鸭子和菜都比全聚德味道口感好得多，但我仍然觉得不过瘾。终于到了有一天，我需要加菜，在喊小姐的时候，过来一个阿姨，厉声说："我们这儿只有服务员，找小姐上别处去。"我才觉得，这家饭店才真正够了"档次"。

所谓店大欺客，如果菜做得不好，服务员是不敢耍态度的，这是我在北京居住了四分之一个世纪最大的收获。

我和儿子享受完了一碗宽汤细面以及服务员的恶劣态度之后，相视一笑，的确，我们爷俩儿是一对"面瓜"，我们太爱吃面了，对北京西半部的所有面馆几乎了如指掌。

曾经带着剧组的十余人呼啸着去甘家口柴氏牛肉面。队伍中有位实习生，当场高呼不解，"这么大老远，就为吃这么一碗……面？"我原谅了这个北方出生的、味蕾发育不全的女孩，柴氏牛肉面是我们看着从一个街边的苍蝇小馆发展到今天接近两百个座位每到饭点 people mountain people sea 必须等座位的大面馆的。

至于府右街北口的延吉冷面，我从 1982 年开吃到今天，用他们经理的话说，"就餐次数在前三名之内"。关于这间饭馆，我会专门认真地写一篇社会学、人类学、经济学的论文，而且

会辅以大量照片。

白纸坊桥有一间兰州拉面馆，据说是有个叫“莎拉娜”还是“张娜拉”的韩国影星的最爱，每次到北京，一下飞机就直奔那里。我也去吃过多次，这家的最大特点是面汤是粉红色的，很容易让人想起两个汉字，绯闻。前几天，和几位朋友喝嗨了，便到那里醒酒，一位朋友说：“这就是你推荐的？这比我们成都的面差远了。”他显然是饱汉子不知饿汉子饥，有碗面就不错了，尤其是在北京这种没有基础饮食的城市。

我所谓的基础饮食，就是一个城市走路五分钟之内可以果腹的，而且味道过得去的吃食。比如蔡澜无论到哪里都会想念香港的云吞面；比如我的朋友杨晓肃每次回桂林，不回家，先要四两桂林米粉；再比如十几年前，我可以在南京的隆冬里，从二楼的窗户吊下一只篮子，要一碗鸭血粉丝汤。但这些在北京是不可能找到的。

到现在，我和儿子也无法解释清楚我为什么对面情有独钟。我的老家在安徽，每次跟北京人说的时候，他们都会说：“你南方人啊。”而每次去广东，他们又说：“你北方人哈。”安徽就是这么一个尴尬的位置。好在我有一个叫侯卫东的写诗的朋友，曾经给我朗诵过一首麻醉了百分之八十以上安徽人的诗，“有人说她是南方 / 有人说她是北方 / 南方和北方手牵手 / 坐在了淮河的岸上。”原来，安徽就是祖国裆下的位置。

但在老家，吃得更多的是大米，再加上我面貌上的马来人种特征，我更解释不清楚自己为什么对面如此热爱，而且不管是兰

州拉面、山西削面、河北莜面、河南烩面、上海阳春面、四川担担面、杭州片儿川、武汉热干面都来者不拒，如果非要给自己找一个理由的话，我想，我还是找不到。

十年前，在山西运城拍片，村里招待我们吃扯面，北京的一堆小朋友都不吃，唯独我哗哗地干了两碗，必须说明的是，碗是八寸的海碗。出来的时候，村长拍着我的肩膀问：

“陈记者，老家哪里呀？”

“安徽。”

“噢，难怪，也是苦地方啊。”

2006 年 4 月 26 日

白塔寺涮肉群落

十几年前，北京东、西部的饮食水平差异没现在这么明显，甚至北京西部也有值得骄傲和不可替代的地方——比如涮锅子，首善之区当属西城的太平桥大街，一说涮羊肉，全北京人成千上万人往那儿扎堆儿。我一直认为，火锅或者叫 hot pot 的这东西最适合中国人的胃口，国人少吃冷，凡食物大都讲究“烫着吃”，习惯说，“好吃，趁热！”我身边一直不乏类似的典型代表。

朋友杨二是广西桂林人，或许因为出生在北京东城小羊宜宾（小羊尾巴）胡同，冥冥之中注定了他是个涮羊肉爱好者。最初杨二来北京，面对这个普通话说得都打折的人，最好糊弄的就是带他去吃涮羊肉。没想到，头次接触，杨二哥就不可救药地爱上了这口儿。后来，我们一起合作拍片，住到了一个剧组，每次到了饭点儿，问他想吃点什么，回答永远都是不变的“涮羊肉相当不错，我看”。连续几顿吃下来，我基本上崩溃了，嘘嘘都是一股羊肉味儿。

还好，剧组人多——后来大家轮班儿陪他，杨二居然创下了连续五天涮肉十顿的记录！最过分的是一次他在新疆拍片，电话里说，这次彻底把羊肉吃腻了，现在只想吃汉餐。结果回到北京，老哥还是要吃涮羊肉——他认为涮羊肉就是汉餐。确实，我见过的涮羊肉爱好者协会会员基本都是汉人。有位姓赵的姐姐，曾经做过《人物》栏目制片人，北京土著，坚定的涮羊肉主义者。老赵经常出国，每次回来倒时差昏天黑地，后来突然发现涮肉管用——她说现在就算去月球回来都没时差了。老赵家境不错，老公花大价钱买了一张明代的红木方桌，她看来看去，有心在桌中央挖一个圆洞，以便置一个铜锅子。“不然这桌子不就成摆设了？”赵姐姐说。

当年，北京涮羊肉扎堆儿的太平桥大街靠近白塔寺，每回打车过去，杨二都会说同样一句话：“这个白塔，我越看它的形象越像个铜火锅呢。”和二哥一样，北京城好这口儿的，都喜欢夜色阑珊时分，拥挤到这个涮羊肉集散地，也叫“白塔寺涮肉群”——在此之前似乎只有“岭南画家群”或者“白洋淀诗歌群”才配得上这么神圣的称号。那里据说有将近一百家涮羊肉的馆子，且全部爆满：能仁居、口福居、百叶居、膳食斋……赶上哪家排队时间短，进去味道都还行。

在白塔寺涮肉群形成之前，北京的大部分涮羊肉还是走低端路线的，粗针大线。也正因为同质化的饭店开多了，竞争严重，白塔寺产品不得不开始变得精致：羊是口外的，肉也开始分部位了，厨子的刀工已经部分让位给专门的机器，羊肉片薄如蝉翼。

最重要的小料也各家有各家的特色，口福居的香浓、能仁居的温和、百叶居的爽口……我个人更喜欢膳食斋的小料感觉——可能是因为店面太小，每天打烊之前，老板娘就在店堂最外面一张桌子边，把各种罐子码放在桌上，芝麻酱、酱豆腐、虾油、韭菜花……一点点倒进一只大桶，然后用一根长木棒，在桶里缓缓地搅拌，那种似水流年的感觉，看着特别有食欲。

和杨二待的时间长了，我渐渐对涮肉从接受变成适应，但与口舌之欢相比，我更喜欢的是，在北方寒冷的夜里有这么一片温暖明亮的不眠之处：坐在窗前，看着对面有食客相扶着出来，在灯光里告别，街边趴活儿的出租司机殷勤地过去开车门……车流如炬，远处清冷的妙应寺白塔此刻也变得安详……这里已然形成了一道风景，一个有鲜明北京印记的文化品牌。不过，这是我个人的看法，市政规划部门的领导肯定不是这么想的。几年前，为配合金融街建设，太平桥大街拓宽，那么多涮肉店几乎在一夜之间消失殆尽，白塔寺涮肉也成了过去时态的词汇。

拆迁之后，我们去过一阵儿阳坊，那儿的肉确实新鲜，但吃一顿涮肉来回五十公里，这个投入产出比着实有点夸张。后来甘家口那条不知名的小街又有了鼎鼎香，它的羊肋卷非常肥嫩，小烧饼很酥很酥，但价格门槛也越来越高……最重要的是，炭火铜锅子不在了，对于南方人杨二来说，木炭炭火的香味和羊肉的鲜美是同等重要的，而酒精、电磁炉或者煤气，“那都不是人间烟火”。

前几天二哥又来北京，照例又要涮肉。这次我们没去天坛南

门，而是直奔白塔寺——百叶居已经搬到了赵登禹路，白塔寺的北边——这里还是炭锅，百叶和手切羊肉还能吃出当年的遗风。一个小二落肚，杨二哥不禁历数起太平桥大街曾经的胜景，几番欷歔，说这里的香味几百年不会变，万一将来有人考古，报告上一定会写着“白塔寺涮肉群落”字样。“那都是文化啊！”杨二激动地说。

看着这个醉态可掬的南方人，我只好笑笑。哪里用得了几百年，搞不好二十年后，北京市政部门就会决定重建涮肉一条街——大栅栏商业街、永定门城楼不都是例证吗？先不分青红皂白拆了，然后觉得不合适，再拿着照片复原——反正咱们制度好，有的是钱。

2009年11月14日

京西无日餐

玉珍是我同事的女儿，一个漂亮的藏族姑娘，我儿子陈乐的好朋友。周末，玉珍和陈乐玩了一下午，到了吃饭的时间，陈乐自告奋勇地推荐了几处附近的餐馆，玉珍想了想说，我还是想吃日餐。这下把乐乐给问住了，只好求助地望着我："吉野家算日餐吗？要么，面爱面？"我摸了摸他的脑袋说："别想了，这附近就没有像样的日餐。"

确实如此，北京好吃、正宗的日本料理大都分布在东部，不用说"四叶寿司"、"慢走"这样几乎和日本别无二致的寿司店和居酒屋，江户川、松子之类的快餐日料也不少，甚至还有"隐泉"这样的加州风格美式日餐……而在西部，却很难找到一家能够让我记忆深刻的日本料理。

上次和朋友一起去道乐吃日式自助，一百五十元一位，餐厅服务严重迟缓，弄得请客的主人几乎掀了桌子，客人也报复性地点了一批自己根本吃不完的贵菜（比如起司大虾）……总之，

一顿饭吃得非常不开心。

其实从前，公主坟附近还是有挺不错的日餐的，梅地亚中心的二楼就有间“富士屋”：两个日本厨子带着中国的伙计，老板是一位日本遗孤的女儿，每次见面都会过来轻声地打招呼。这位老板非常喜欢我儿子，每次见到陈乐，或者给他一些糖果，或者把他领到开放式厨房前问他想吃什么。儿子是个土鳖，每次都会指着做卷寿司用的黄咸菜，厨子说着日语哈哈大笑，给他切一细条，让他一路嚼着回来。

梅地亚中心建成后不久就有了这间日本餐厅，原因是该中心是央视和日本广播协会（NHK）合资的产物，一开始楼上有日方的管理机构和雇员。所以，在厨房外面的吧台上方，电视里永远播放的是 NHK 的卫星台。几个日本人坐在高高的椅子上，看着电视里播出的相扑、红白歌会等中国人不太熟悉的节目。他们喝着清酒，偶尔会轻声喊几句，攥着拳头在胸前使劲比划一下。我很喜欢这种安静的就餐环境，空气里弥漫着某种暧昧，恍惚身在异域。

后来，办公室搬到了梅地亚写字楼，时不常会在这里吃一个鳗鱼饭当午餐，偶尔在这里招待客人时，一般我会点上几种鱼生、一个烤银杏、一碗纳豆外加什锦天妇罗或是鸡素烧。去得多了，就和店员们熟悉起来，点菜前，总有个穿着和服的湖北姑娘过来告诉我：加吉或是黄狮是今天早上刚刚送来的……因为是熟客，她很少向我推荐三文鱼这样的大路货。记得蔡澜在《日本谈吃》里专门写过，日本人叫三文鱼为鲑 shake，多是用盐腌过，煎

来吃。传统的日本寿司铺里，根本没有三文鱼刺身卖，觉得它有一种怪味。只有在假东洋店里，本地大师傅头上绑着巾条，大力介绍："三文鱼鱼生，日本人最爱吃！"

去年梅地亚装修，把所有承包出去的餐厅都收归店方统一经营，富士屋也不得不离开，这期间老板曾经给我打过电话，欢迎我去她苏州桥的分店，我当时还欷歔感叹了一番，但很快因为太忙就把这事儿忘了。

今年年初，因为工作应酬，又去了一次梅地亚，富士屋的原址上开的还是日餐，连装潢格局都没有改变，但菜已经今非昔比。生鱼的侧面颜色已经发暗，显然不够新鲜，寿司的米粒也格外松散……坐在那里，我一面感叹"去年今日此门中……"，一面决心去一趟苏州桥那家富士屋正本清源一下。可知情的人告诉我，苏州桥那家已经倒闭，要去就只能去学院路的分店。据说这家走的是大众路线，可能还是客源的问题吧，价格已经降了些许。日本餐馆关键吃的是材料和新鲜，容不得偷工减料，不知那位女老板现在经营得如何。

两周前去日本开会，作为一个日餐迷，我十分享受，日本料理的精致和美味让我流连忘返。回到北京，几次想在周围寻找一下记忆都苦于找不到合适的对象。就像这次玉珍提出来吃日餐的要求，我穷尽自己的大脑和手机的餐饮储存，最后选择了金融街的一家拉面馆子。手工拉面，面条雪白剔透，爽滑弹牙，汤头是乳白的猪骨汤，回味绵长。另外他们的飞鱼子西兰花和小土豆之类的小菜做得也精致可口。

陈乐同学吃得满头是汗，一边嚼着面碗里肥厚多汁的叉烧，一边不放心地问玉珍："嗨，你说咱们这吃的是日餐吗？"

2009 年 9 月 16 日

潜伏菜

第一次进菜香根的门，完全是误会，我把它看成另一家叫“菜根香”的餐馆了。十几年前，菜根香是当时成都餐饮业先进生产力和先进文化的代表，偌大的酒店，泡菜坛子摆得饶世界都是，味道也蛮好。所以，在紫竹桥附近见到这三个字，犹豫都没犹豫，便一脑袋扎了进去……结果，却误打误撞喜欢上了现在这个湘菜馆子。

那时湘菜在北京还没怎么流行，传统的湘菜，印象里就曲园酒楼、马凯餐厅两家，做的是几十年不变的东安子鸡、腊味合蒸……有次采访王光英先生，谈及1949年中共接管北平，王光美婚后第一次回门，王家老太爷那是相当重视，考虑到湖南姑爷的口味，特地精心安排了曲园酒楼的全套盒菜。我问王老味道如何？先生想了半天：“不记得了，印象最深的就是湖南菜那种炸油条似的大长筷子……”采访这年，曲园酒楼已经一百岁了，而菜香根曾经是比它更老的字号，嘉庆年间已然名震长沙。

北京的菜香根是不是嫡传似乎并不重要，大长筷子也早已被机器切割的一次性餐具取代，但它火爆的辣劲儿，让北京人着实领教了三湘草根烹饪的精髓。看着每张桌上通红的菜肴，每人面前早已摞得很高的装米饭的钵碗，想不豪爽也难。经常在这里遇见的同事是住在附近的播音员任志宏老师，老任嗜辣如命，每每以辣椒佐老白汾酒，还宣称自己金属般的声带全是依靠辣椒维持的。另一位常去同吃的同事叫冬瓜。冬瓜姓尹，一眉清目秀的老帅哥，每次他点的菜既实惠又经济，虽然大家知道他像爱惜羽毛一样爱惜自己的钱包，但不应该和我们点菜的价格有这么大落差吧？这个秘密冬瓜很久以后才给我们揭开。

原来，这家店是冬瓜读北师院时的几个同班同学开的，他们班不仅出了陈染这样的资深美女作家，也出了很有心计的买卖人。老尹以这家的招牌“湘之驴”为例，给我们罗列了各种原材料价格，相加以后已经超出了菜单上的定价，而另一道招牌菜“菜香根瓦块鱼”也是这样。“这就是他们的聪明之处，用几道成熟、有特色同时又超低价位的菜吸引你前来消费，靠其他菜的利润弥补这个差价。江水英说，堤内损失堤外补，看上去越拿手的菜越便宜，但却能带来整体规模效益，这里面暗含着价格心理学原理。”老尹非常得意。其实他和我们的差别就在于，他清楚所有的潜伏特务菜名单，并能将其无一幸免地点到桌上。

后来这几个同学又在母校院子里开了一家南通菜馆子，潜伏菜叫“狼山狮子头”，硕大的两枚，几乎是我在北京吃过的最鲜嫩美味的，定价居然只有十八元人民币，显然是同一套路。知道这

个秘密之后，我们每次都尽可能直奔敌人主力，不再和那些佯攻的掩护部队过招，最过分的一次发生在菜香根的总店。

总店在月坛，离我们单位更近，那是一个小院里的三层楼，当初菜香根只租了第二层，楼下是个“交谊舞厅”，每次吃饭都能看到几位打扮很奇特、群艺馆气质的闲杂人员，他们貌似在等舞伴，见人总会微露矜持笑意，像极了《姨妈的后现代生活》中的周润发或是斯琴高娃。那一次我们十几个人穿过人群，上楼，坐下，密匝匝一桌，服务员殷勤地捧来菜单，我说：“不用了不用了，直接写吧——干锅鱼杂、菜香根鱼、小炒黄牛肉、湘之驴、筒子骨烧海带。over.”

服务员愣了一下，试探着：“您这么多人，怕是不够吧？”我说：“哦，那这么着……每样上两份！”绝吧？这顿饭不仅解了馋，而且占尽了心理优势，连份青菜都没点。两份湘之驴被大家吃得精光，真可谓“断其喉，尽其肉，乃去”。占便宜真爽啊！第二个星期，好事者还想如法炮制，于是我们又呼啸而去……结果到了门口，傻了，门上贴着“停业装修”！我赶紧给冬瓜打电话，这这不会是我们给吃吃吃垮的吧？这太太太让人内疚了也！

好在老尹告诉我们停业的原因是租约到期，再说了，一顿饭也不可能把人家怎么着。不过，总店停业的那段时间，还真有些想他们家的菜，尤其是那道干锅驴肉，别家的就是没他们做得好，其中诀窍在于油，茶籽油不仅能携手姜蒜一起把驴肉中的不适气味去除，而且可以长时间遇高温保持原味。别家为了省钱，一般会用其他油替代，味道当然不佳。想想肉在干锅里焙煎，香气在

空中弥漫，偶尔倒点啤酒进去，腾腾热气上窜……停业那段时间，我几次路过都不免驻足，甚至自言自语：就算不再优惠，我还是希望你早点开业吧！

奶奶的，一语成谶！去年重张开业没几天，我迫不及待赶去捧场，直奔加厚新菜谱中的那几道“余则成”。然而一看菜价，不禁叹了口气：“泯然众菜矣！”那个“狼山狮子头”居然涨到了四十八元，翻两番的目标实现得绰绰有余！尽管我知道它应该是这个价，可占过便宜的人，那种心理，你知道多失落啊。

买家哪有卖家精明？这是《论语》里早就说过的。

2009 年 8 月 21 日

一道菜主义

在北京西部找吃的，天宁寺是绕不过去的一个结点。从西客站往东，无论是潮皇食府、顺峰金阁、倪氏海鲜还是长江俱乐部，都自豪地自称餐饮航母，原料新鲜，厨艺规整……当然嘛，价格也足够吓人——无论兜里多少钱都花得出去——这显然不是我的风格。

这么说，并不代表我从不去那一片儿觅食，相反，白云路向南是我经常果腹的地方。无论是白云祥湘菜的小炒肉、三个亭的火锅、帕米尔食府的大盘鸡还是天华毛家菜的红烧肉，都曾经安慰过我空空荡荡的胃。白云观前街上的金碧火锅和贾三包子，更是我经常的去处。在航母扎堆的地方，居然能找到这么多“舢板级”的小馆，并且能享受其中的美妙，有时不得不佩服一下自己。

其实，和那些动辄天价的旗舰店相比，我更喜欢这些平易近人的，尤其是某一道菜能够打动我的小饭馆。我有位高级餐厅的大厨老哥，交情是能一起推杯换盏的那种——当然，他们家的菜

谱前几页也都是燕鲍翅之类的唬人玩意儿，不过他劝我别吃那些，“厨师一辈子，就像我，能接触到这些东西的次数，数都数得过来，没练过几次手，怎么可能做得好？”老哥喝了口酒说，“千万别相信那些高档菜，建议你多吃猪肉牛肉，我们没有一天不打交道的。”之前消费能力不够带给我的挫折感，经他这么一说，立刻烟消云散。

一个馆子好吃的菜肴就那几道，厨师用心之外，唯手熟尔。在外地经常有这样的饮食经历：千里迢迢跑去一家饭馆，只点一道主菜就 ok 了。像成都，老妈蹄花就吃猪蹄，宋鸡片就吃凉拌鸡，干净利落。近郊更是如此：双流游家院子吃水煮青蛙，温江公平镇吃红烧兔，新津的江边吃黄辣丁……装菜的器皿全是大铝盆，分量足够多，简直没有办法再点其他的菜，即便点了好像店家也不领情。我把这种简单过瘾的饮食习惯称作“一道菜主义”，凡是这样的饭馆，一定好吃！

当然，对开饭馆的人来说，做菜首先是生意，所以那些好吃的菜，一旦进了城，就像进了瘦身训练营一样，首先在分量上缩水。直接导致的结果是，一道菜显然不能解心头之恨。即便这样，名目繁多的菜单上，还是能够找到这家的厨子最拿手的“一道菜主义”痕迹。我们常见的菜牌，头版头条或内容提要的位置，总会很张扬推荐那么几道“主打菜”，这里面既有店家设置的利润圈套，也会埋藏着厨师最熟练的绝活。试想一下，如果天下盐没有了二毛鸡杂，锦府盐帮没有了退秋鱼，君琴花没有了酸汤蹄花，兄弟川菜没有了兄弟牛蛙……对我来说，它们必然“店将不店”。

饮食江湖，刀光俎影，生存殊为不易。曾经认识一家饭馆老板，生意好了之后拼命扩张，找了一熟脸名人合伙，在黄金地段开了“上档次”的大门面，但一年后败下阵来，灰头土脸回到原先的小店。他问缘由，我没客气：“你就是个卖卤水的，新店连卤水都没心思做，怎么好得了？你推荐烧裙边，你老婆说连她做的都不如。”我给他打了个比方，“你就是个李逵，两把大斧舞得生风，现在你努力扮成袖箭高手……谁信呢？”

倒是前些日子，去了一家貌似豪华的餐馆，经理推荐我吃他们家的凤爪：“说实话，我们家就是做鸡爪子起家的，‘沙龙凤爪’是我们的镇店之宝。”说这话的时候，经理腼腆得都有些不好意思了。但恰恰是这道主打菜，让我几天后思念不已，甘心又做了一回回头客。其实这样的看家本领，正如同指纹一样，是一个成熟店家的身份标识，这东西丢了，一个饭馆的个性也便随之作古。

说回天宁寺吧。白云桥往南，有家不错的徽菜馆——花亭湖，名字取自长江边的一个风景区。我喜欢这家的土鸡汤，也因为鸡汤这道菜来过多次。和别家不同的是，花亭湖的鸡汤是要泡炒米的，这是皖南的习惯。

从前，炒米是安庆人过年时待客的上品。上好的糯米用水浸一天，待松软后自然晾干，再用柴灶微火不停翻炒至金黄。炒毕米粒松软酥脆，入口奇香无比。它也有很多种吃法，拌鸡汤就是其中之一。用鸡汤冲泡，观感像西式早餐的奶拌玉米片，口感除了米的润和松脆之外，还多了汤鲜。几天前，几位同乡在这里聚会，点了这道当家菜。结果服务员居然说没备炒米——原因是很

多北京人看不惯炒米的长相！真咄咄怪事也，没有炒米我来喝你家鸡汤做甚？服务员见状，无奈去后厨将炒米端了上来。

“嗯，这才是你们的特色所在啊。”一碗鸡汤炒米下肚，我满足地向这位四川籍服务员卖弄，“小姑娘，知道炒米的来历吗？”“当然知道，”女孩眼睛忽闪忽闪的，“是我从库房拿来的啊！”

2009 年 5 月 16 日

面的街

说起南方和北方的饮食差异，最大的地方莫过于主食：南人吃米，北人吃面，基本如此。我身边还有更极端的例子：曾经一女同事，湖北人，虽然脑袋梳得像方便面，但要吃面条的话，她情愿做伯夷；另有一兄弟叫平客，天津卫人，性情随和，但要是吃米饭，他只当自己是叔齐。不吃米饭！他甚至以此为名开了博客。说实话，我很佩服这二位不食周粟的精神。沈老大的书，把吃米和吃面的人用日本习惯分别归类为“粒食主义者”和“粉食主义者”，果真如此的话，我就是一资深“吸粉的”，因为我偏好面食，尤其是条状面食。

海淀的增光路对我来说，就是一条面食的街。在它的东端，坐落着海碗居，这里的炸酱面菜码齐全，炸酱地道，肉丁的口感肥瘦适中，面条分“过水”和“锅挑儿”两种，纯老北京范儿。尽管没法儿和自家做的相比，但对好炸酱面这口的人来说，这里已经是不错的选择了。甘家口商场背后的柴氏牛肉面，则是我看

着从一家小摊儿发迹成现在的模样，面条是按照晋南做饸饹的方式挤压出来的，超级筋道，抻开来可供女生跳橡皮筋。不过，这家面馆最好吃的还是它的酱牛肉，两口大锅一天到晚咕嘟着热气，取肉的窗口，尽是回头客说着“肥瘦”、“筋头巴脑”（牛肉的不同部位）等黑话各取所需。中午要一个小碗面，配四两滚烫的酱肉，再加一份炒菜和一小碟辣椒油，第二天早上都不饿。

甘家口，十年前是北京仅次于魏公村的维族聚居地，首体南路没有打通的时候，这一段满街摆的都是烤羊腿和各种类型的馕，直到现在，增光路中段还有一家新疆馆子，过油肉拌面做得那叫一个解馋。由此向西，增光路上还有两家苏氏牛肉面，所以，每当我有吃面的欲望，总是先把车开到增光路上，再行决定面条的粗细以及味道。

我出生在皖北，按说是米面兼收的那类人群，但骨子里我更偏面食，一旦长时间吃不到面食就会贱贱地想。十五年前我在广西的大山里拍片，吃了二十多天的米饭，憋不住了，只好托人从桂林带了一包五斤装的面粉，塑料袋包装的那种，洗干净一个盆，便动手和面。就在这时，几个瑶族的女娃子站在厨房窗外，笑着说瑶话，我站起身过去问究竟，一个会说普通话的小姑娘翻译说：“她们在笑你，陈叔叔为什么连洗衣粉都吃？”我这才恍然大悟，原来她们是从来没有见过面粉的“粒食族”。

很多南方人无法理解北方的面条到底好吃在哪里。比如我曾好心请两个同事吃面，他们一边吃，一边分别深情款款怀念自家的热干面和麻辣小面。其实，北方的面条也有各自的风味的，即

便是同样的面不同的馆子也有不同的滋味。就拿增光路上的两家苏式牛肉面来说，商学院隔壁的那家是个连锁店，窗明几净，卫生条件格外好，但吃的人，奇怪，就是不如紫玉饭店对面的那家多。

有天，在紫玉对面的那家小铺子等座位，看见一个妈妈带着六岁的儿子，勉强挤在桌子的一角吃面，妈妈唠叨说："去那家多好啊，都是牛肉拉面，这家又小又破……"小朋友乜斜了妈妈一眼，抢白道："我就是觉得这儿汤的味儿好。"我当场引这位小友为同道。这家面馆我已经吃了十年，当初开在航天桥东北角，每次夜班，我会带着同事们呼啸而来，当时组里西北人多，一进去，韭叶子、二细、毛细……一通乱叫，两三点钟还能吃到热腾腾的拉面。那时的我，身体好、热爱工作、能连续熬夜……后来小店消失，一年多后我才在增光路找到，第一口面汤下去，味蕾全部在跳舞！这种感觉，相信只有地下党找到组织才会有的。

后来，单位里南方人越来越多，我更多是一个人，最多带上儿子再去增光路遛达——与其说是在这里吃味道，倒不如说是在这里吃回忆。你之蜜糖他之砒霜，这种感受是很难和别人分享的。食物不能强求，尤其是在选择米和面的大是大非上，南方人和北方人很难找到最大公约数，再优秀的民事调解员也无法解开这个疙瘩。

二十年前刚出校门，单位就把我们下放到房山"锻炼"。北外毕业的小付被分配到窦店养鸡场，每天烙饼面条管够。然而出生在浙江衢州的付同学，几天过后就熬不住了，尤其是看到大米

被当成鸡饲料的时候，他委婉地向厂长提出了自己的想法。当晚，小付的伙食就得到了改善。当他捧着热气腾腾的米饭，坐在食堂的圆桌旁，一位工友端着炒饼坐过来："小付啊，你怎么会吃米呢？米不是喂鸡的吗？"说得一脸真诚。

2009 年 4 月 29 日

周瑜小馆黄盖客

每次去翠清吃饭，看着正在等座的绝望食客们，我都会想到一位我曾经的女同事。

三四年前的一个冬天，因为加班，办公室集体去吃拉面，我这位同事拒绝前往："咱们去吃翠清吧，湖南菜，超级好吃。"我刚有些迟疑，她又加了一句："不过，菜是好吃，但要排一小会会儿队哦。"我呸，哪有时间等座儿！全体上车，只剩下她瘦骨嶙峋的身影。

那顿饭是这样的，吃面归来，收到那位姑娘的短信："还在排队，不要嘛，该死的。"半小时后，"前面还有两桌，不想活了，讨厌。"再二十分钟，"天杀的，终于坐下了。"又约四十分钟后，她又发来短信，只两字："真好。"如果把几条短信编辑一下，是否能够得到如下的答案，"该死的，不要嘛，天杀的，我不想活了……你真好。"这简直就是一个怨妇突然见到丈夫归来的心路历程。也正是因为这位先驱者那次令人发指的等待，让我对这家叫

翠清的小店青眼有加，并迅速成为它的常客。

颐源居西门，扎堆儿着一大片小馆子，但要说最火爆的非翠清莫属。我的朋友老六就曾经站在翠微路的暮色里思考人生："你看，这家叫翠清的一点都不冷清，而对面那家叫翠满楼的却总坐不满人，这是为什么呢？"确实，翠清的门脸儿不大，但每天饭点儿，沿街排队等座的人却相当扎眼。

其实，翠清的菜单不过一页纸，难得的是，几乎每个客人都能从里面找到自己的最爱。老六的饭局常设在这里后，最经常看到的景象是这样的：人刚刚到齐，服务员过来，我还没来得及拿起菜单，旁边就一人一嘴嚷嚷开了——酱椒鱼头、小炒肉、萝卜丝煮河虾、干锅鱼杂……七嘴八舌一通嘈杂过后，陈晓楠同学还用商量的口吻说："哥，我能点两份小炒猪肝么？我保证吃完。"话音未落，喜欢终极思考的老六立即说："按此理论，我们为什么不可以要两份鱼头呢？"……等我颤巍巍把自己喜欢的砂锅粉丝添加上去之后，"你们已经点了十七个菜了！"服务员面无表情地说。

翠清的服务员是我见过的最有"气节"的服务员，宁为玉碎不为瓦全的那种。打电话订座，她们会理直气壮地告诉你"包间只留到六点半，人数不够按最低消费收费"，一点商量余地都没有；如果你想上个拍黄瓜或者花生米下酒，得到的回答永远是不卑不亢的"我们不做凉菜"；上菜时，她们也会大声命令你"把转盘转一下"，十分威严，不容置疑……

没办法，有什么样的饭馆就有什么样的客人，如果翠清是周

瑜，我们就是黄盖——谁让我们爱吃这一口呢？尤其是喜欢思考人生的老六，只要到了翠清，人性里最温顺的一面总会被激发到极致。“姑娘，”老六撒娇道，“能帮我们催一催菜么？我的唾液在玩着命地分泌呢。”服务员看了他一眼，甩下一句“现在人多”，旋即给了一个骄傲的背影……老六这边一点都没失落，抚着胸，对着空气嗔道：“我还就喜欢你这个简单粗暴劲儿……”

经验告诉我，要求一个苍蝇小馆的服务态度，无疑会增加你享用菜品质量的风险。好在和服务员的强硬相匹配，翠清的饭菜一样霸道无比——几乎是我在北京吃到的最顶尖的“口味菜”。更难得的是，这些年，他们家的品质一直没有任何改变。去年给“餐厅大赏”做评委，我极力推荐了本来不在候选名单上的翠清。究其原因，不仅因为这家湘菜小馆精心烹制的饭菜个性十足，口碑甚好；更因为它是我这几年剃头挑子一头热追求的民间美食典型。有这么可口的美食，嗨！态度粗暴就粗暴点儿嘛。

我把这个道理说给老六听，他立即展开终极思考：“按此理论，难不成最好吃的饭馆……得是城管开的吧？”

2009年3月18日

白菜苔红菜苔

张爱玲曾经用白玫瑰和红玫瑰作比，形容男人在选择女人过程中的首鼠两端。而作为吃货，我则把更多的犹豫奉献给了食物的选择——比如，白菜苔还是红菜苔？这就是个问题——是的，现在到了吃菜苔的季节。按说，红菜苔和白菜苔同属十字花科蔬菜，是白菜或者油菜大家族中没出五服的表亲，口感和味道相差也不是很远。但，如果上纲上线到菜系的高度，白菜苔则是湘菜的传家宝，而红菜苔却是鄂菜的座上宾……对这个不起眼的蔬菜花茎颜色的选择，恰恰反映了食用者对菜系的偏好。

万寿路，在我看来是以湘菜开始又以湘菜结束的一段路程。从北到南，既有翠清这样体贴的湘菜小厨，也有君爵湘都那样铺张的排场，既有身处高楼之间的上元红，四周密不透风，也有临水而居的梦桃源，窗外风景怡人……我粗略地估算了一下，在北京，湘菜密集如万寿路的地方还真的不多。而在这些大大小小的馆子里，你都可以选择白菜苔作为盘中物。湘人豪放，选择清炒

的已不多见，起码要用红椒炝炒，而白菜苔炒腊肉则堪称湘人最爱，这道菜上来，菜苔绿得轻盈，腊肉粉得敦厚，三湘大地的年节气氛那一刻应声而至。

有了这么多的白菜苔选择，红菜苔似可以遗忘了事。然而就在万寿路玉渊潭南路的交叉口，却又开着一家湖北菜馆——红番茄，每至冬令，这家餐厅总能千里迢迢从湖北运来上好的红菜苔，这种菜苔紫中带红，一根根格外粗壮肥硕，又脆嫩不已，入口略有青涩，但旋即回味甘美无比。湖北人，尤其是武汉人对菜苔有着几近变态的苛刻，武汉作家方方曾告诉我，红菜苔一定要吃武昌洪山的，而洪山菜苔又以能听得到圆通寺钟声的最好。听到的另外一种说法是，洪山菜苔以能看得到圆通寺塔尖的，味道最为鲜美。这两种说法给我的感受是，红菜苔的视听觉系统仿佛都异常发达，呵呵。

方方老师还讲过这样一个故事：有对武汉出生的夫妇，后来移民美国，发展得不错，生活很和谐，有了自己的车子和大房子……唯一美中不足的，就是吃不到洪山菜苔。为了让自己的人生圆满，夫妇俩利用一次回国探亲的机会，在行李里夹带了一把纯正的洪山红菜苔种子，回到美国后，便在大 house 前面的空地上开垦出一块菜园，播种下了和着乡愁的菜籽……意料不到的是，美国的土壤太肥，那绿色的小苗竟噌噌地几欲参天，中间那物什竟长到了擀面杖粗细，已完全不可做腹中之物了……播下的是菜种，收获的却是树林！以至于夫妇二人在采摘季节，几番争执是扮演斧头帮还是电锯惊魂……至于这对海外赤子的“红菜苔树”，

最后有没有被做成家具或房梁，方方并没有交代，但武汉人对菜苔的热爱我是真的领教了。

红番茄开业后不久，看到我是常客，店家便要了我电话，每到新年，他们就会催我去拿份礼品——一个小菜篮儿，里面装着咸鱼、腊肉和一把可心的红菜苔，这种做法总是迅速把我俘虏，死心塌地再去做回头客。可是，在万寿路，一边是鲜嫩可口的红菜苔，一边又是翠绿欲滴的白菜苔！这让我不由地想起张爱玲那句经典的比喻，吃了红菜苔，白菜苔自然变成了床前明月光；而吃了白菜苔，红菜苔又成了心中挥之不去的朱砂痣……直到今年元旦，我和儿子美食探险发现了一家湘潭菜，这家菜苔的做法生生让我在选择的天平上，又往白菜苔那边加了几块砝码。

这家叫故里居的酒店，外表装修十分张扬，而菜品却保持着五十里水路到湘江的湘潭土著风味。印象最深的一道菜苔料理名为“过年肉下白菜苔”，直接得可爱！具体的做法应当是穷人家发明的：过年肉（没有烟熏过的白腊肉）过于肥腻而且珍贵，先用土鸡汤把数片腊肉煮沸，油腻便均匀地解了一半。上桌后，底火照常汤滚依旧，此时再氽入新鲜的白菜苔，正可谓，无边菜苔萧萧下，不尽鸡汤滚滚开——汤味迅速浸入菜苔，取两片入口，你会立刻发现，青菜的清香与腊肉的醇香以及鸡汤的鲜香齐齐地集中在筷箸的顶端，青菜和腊肉鸡汤已经由外及内地搞好了“三结合”。

这道菜，好就好在一个“下”字，那一刻，仿佛你就是这间饭店的主厨，望着汤色菜色的不停变幻，揣摩着自己的喜好，进

而选择火候，迅速或耐心地捞起……几番操作（店家备有足够的白菜苔）后，腊肉也渐渐变得质朴恬淡亲和，超级下饭。用蔡澜先生对“妈妈菜”的最高评价——端的两大碗白米饭！这道菜我一个月内已经吃了五次，每次大呼过瘾。饭饱之后，再看汤色，油腻早已不再，取一瓢饮之，回味中，上下唇已不免幸福而暧昧地粘连上了！

春节前的一天，又想起了那迷人的一口，于是群发短信，曰：“薄酒、年猪、白菜苔……来否？”一时，响应者众。

2009 年 2 月 5 日

所谓江湖，主要的意思是和名门正派有所区别。这有点像古典小说里的打斗场面。官府菜是两军对垒，先要来将通名，假装客气一下，然后再真刀真枪地比划。江湖菜则是绿林好汉，走将过来照你面门就是一锤，粗暴得可爱。

辑三 至味在江湖



面，不能承受之小

重庆和成都永远是娇嗔的一对冤家。作为人口大省省会，成都在有生之年，眼睁睁看着自己的二弟变成了直辖市，心中难免五味杂陈。

然而在饮食方面，成都从来没有失去自己的优越感。在天府之国吃东西，你经常可以听到这样的话，“重庆菜基础不错，但味道重，那是劳动人民吃的嘛”，或者说，“川菜包括了渝菜，不到成都，渝菜难登大雅之堂”。类似的意见基本可以概括为，重庆菜下河帮偏民间，成都才是官府菜，要讲究细致得多。但只有一点，成都网友和重庆网友在互射地区级语言导弹的时候，前者大都会哑火，那就是面。

小面，重庆人对面条的统称。它是重庆的城市名片，重庆人甚至可以忍辱负重地接受发端于此的火锅“成渝各有特色”，但绝不能忍受别人对重庆地区风味面条品头论足。小面可以说是重庆美食汪洋中，最神圣不可分割的岛屿，任何质疑都只能招致

一整屏合力的痛打。

《舌尖》有个美食向导叫杨畅娃，重庆生人，现在是四川台的主播。畅娃喜欢吃苍蝇馆子，但她最经常说的一句话是“成都什么都好吃，就是没有像样的面”。作为生活在成都的重庆人，有两大难题摆在她的面前，第一件是如何在生活里找到称心的男友，第二件是如何在成都找到可口的小面。对于前者，畅娃会说：“不急，人家还小嘛！”而对于后者，她恨不得天天回重庆。

有次和美食大咖石光华一起吃饭，石老师有些按捺不住，教育她说：“其实成都担担面、甜水面、渣渣面、煎蛋面……很丰富的哦！”畅娃不服：“繁文缛节太多，不像小面个性鲜明，最重要的是，小面本身的柔软度和韧度，那绝不是成都的面食可以相比的。”席间另外一位仁兄看不下去，说：“谁说成都面食不行？我认识一个成都老板，腿有点跛，就在重庆开面馆，很有名……”畅娃立即打断他：“你确认他的腿不是因为面做得不好被打跛的？重庆人脾气很爆的。”

重庆人对小面的感情丝毫不逊于他们对火锅的感情，以至于听不得关于小面的任何吐槽。重庆作家曾磊这样描写重庆的早晨：“随手一抓，一把水面，几根青菜，三两分钟煮毕，五六分钟下肚，小面之小，莫过于此。”就技术含量来说，小面几乎可以简化为调料＋面条，面条是碱水面（水叶子），调料无外乎葱、姜、蒜、辣椒、芽菜、香菜、榨菜、花生、芝麻酱……都是大路货。然而，重庆人就在这最简单的面点烹饪上费尽了心思。

纸媒曾经评选出所谓“重庆小面 50 强”，每家面馆几乎都有

自己的绝招。或是在水面的硬度上，或是在辣椒的烘焙上，或是在荤素油的配比上……只有重庆人才能挑剔出其中的差别。和这些相比，我更佩服的是煮面过程中，老板游刃有余的语言中控系统，所有针对厨房的指令都短促和精准，听上去像土匪的暗语。"提黄"，口感要硬点儿；"多青"，多加青菜；"干馏"，少舀汤头；"免红"，不放辣子……喂，你外地人吧？

"小面的小，不仅仅意味着简单，更代表着重庆人轻巧的生活态度。"沈宏非的这句话说得准确。那种举重若轻、看淡一切的豁达，才是重庆性格。每天早晨，不管白丁还是鸿儒，无论土豪还是屌丝，都齐刷刷地蹲在路边，或者倒背着领带，或者露半截嫩腰，面红耳赤地对着一碗面，吃得山响，深藏功名。

这种情景，唯重庆得见。所以，重庆小面异地生根很难，气场不对。北京已经开了不少家重庆小面馆了，我有个重庆籍同事，每次听到开业消息，都会第一个喊："耶，我去！"但每次吃回来又都会说："切，我去！"太难伺候了吧？重庆长大又流落到其他城市的人，总是这样。有人查阅过孟非在《非诚勿扰》中提到小面的次数，甚至要比社核价值观还要多。如果不是重庆人，哪个敢政治上如此不正确？

不过孟非任性，自己在南京开了一家小面馆。同为主播的杨畅娃就没那么强的气场，继续"在成都大街上寻找重庆小面"，哦，这句话听上去多么诗意，多么昆德拉啊。功夫不负扫街嘴，小面找到了，就在成都，不过是在一家重庆人开遍全国的足浴连锁店里。"确实正宗，"畅娃解释说，"清一色都是重庆师傅。"

这真是个圆满而又带些喜感的故事结尾，畅娃终于找到了味觉的归属，但同时，每次只要周遭有人提到“洗脚”两个汉字，伴随一声巴甫洛夫霹雳，畅娃都会诡异地吞咽一大包口水。

2015 年 2 月 9 日

特色菜口味菜

到井冈山出差，当地朋友小刘请宵夜，“咱们吃特色还是吃口味？”他征询我的意见。好在来过井冈山，这话我听得懂——所谓“特色”，是指给外地人吃的当地风味菜肴，而“口味”，则是指当地人自己打牙祭时候的选择。我自然喜欢后者。

于是小刘开车，掠过天街、红歌广场这样的光鲜热闹所在，拐进了一条僻静的小街，停在黑灯瞎火一排平房前面。下了车，小刘使劲拍打着一扇门：“老五，老五，睡了没有？”一会儿，灯亮了，门楣上出现了“东兴酒楼”四个字。“老五睡了，你们先坐，我去叫他。”一位妇人边开门边把我们往里面让。小刘却对她说：“不了，把这位当成井冈山人处理。”老板娘睡眼惺忪点着头，突然像武林高手一样，回头单手拎了一张桌子，脸不变色地悠出门，熟练地放在了路灯下。

小刘去后厨点菜，我则坐在路边的桌前，一口冰啤酒咽下，打个冷战，只剩下幸福的等待。井冈山几乎人人都是历史学家，

和他们聊天，没几句话就会进入了历史教科书的B面，一个接一个的八卦掌故，听着很乐，而我更感兴趣是与吃相关的，比如，这里几乎所有的特色菜馆都写着斗大的字：红米饭南瓜汤。小刘笑了："那是'文化'，给外地人吃的，红米价格比大米还贵，粗糙难咽，我们本地人不怎么吃……"哈，这就是特色和口味的区别了。

革命圣地和我十五年前来的时候相比，变化非常大，群山苍翠，城市整洁，俨然羽化成了旅游胜地，游客熙来攘往，服务成熟规范。各个景点，也叫教育基地，旁边都有大量的"农家菜"，无一不挂着招徕游客的"红军食谱"招牌，游客落座，服务员清脆的咒语随之就到："上了井冈山，财富翻一番。"或是，"喝了红米酒，官运年年有。"放眼望去，这些饭菜几乎每桌都有，游客们庄严肃穆，忆往昔，南瓜稀饭稠。作为一个吃货，我还有一个发现，就是当这些吃团餐的外地人离开的时候，那些最特色的食物，基本都剩下不少。

所谓"地方特色"本来是指当地特点最鲜明的食物，在旅游开始大发展之后，各个景点除了风景人文名胜之外，又多了食品名胜，比如去苏州活该吃糕团，去杭州活该吃醋鱼，去重庆活该吃火锅，去昆明活该吃米线……但我真的见过不吃烤鸭的北京人，不吃辣椒的成都人，甚至还有不吃海鲜的青岛人，不吃羊肉的内蒙人。这至少说明一点，当地特色是一种约定俗成的判断，它更多是作为一种概念存在。吃特色菜，也就相当于在埃菲尔铁塔下拍了张照片，意味着去过巴黎了。而口味菜则不同，它更像是所

谓的“深度游”，当地人喜欢什么什么就是“口味”，湘赣两省都有这样的称呼，长沙更是有很多直接称呼“口味”的饭馆，在里面可以吃到口味蛇、口味青蛙、口味小龙虾甚至口味丝瓜，做法完全来自民间，没有任何规矩。我们今天吃的这家也是这样。

老五的媳妇端来了第一道菜：干煸泥鳅。泥鳅大小不一，胡乱穿插在各类辣椒之中，从视觉上就知道它属于自家不讲究的烧法，但泥鳅个个处理得很干净，皮焦肉嫩，吃起来味道很厚。紧接着上来的烩豆皮，这道菜“上档次”的做法是，只留豆皮和高汤，余汤的底料，包括咸肉、肥膘、河虾、皮肚、鹌鹑蛋什么的都要挑出去，最起码也得埋在下面，但老五就让这些辅菜像真理一样裸露在豆皮之间！好在我不讲究，加上汤菜确实鲜美，品得出不是味精料理，享用就是。最有特点的是一道猪耳朵，猪耳是先酱制过，香味浓郁，用青椒和笋子炝炒，再加进熟透的番茄……酱香回甘，这道菜立刻成为我的主攻目标。

“您是真没忌口啊。”见我吃得香，小刘很同情地问，“很多外地的朋友吃这菜的时候，都觉得有点儿……咸。”我笑着说，这正是当地的“口味”啊，那些特色菜，主要针对外地客人，不得不做了很多妥协，本来异常锐利的口感也变得中庸和迟钝。井冈山的很多菜必须用重盐才能彰显其味，现在也不得不被“扯淡”。辣味更是这样。“就像我很喜欢的这碟剁辣椒，”我指着桌上的小碟，“在别的旅游饭馆吃，或者辣度急遽下降，或者干脆不放蒜茸，在我看来都无法得其魂魄。”站在一旁的老五媳妇听到这里，赶紧说辣椒就是自己家的，非常辣的本地椒，不是罐装来的。

赣南仲秋的夜晚，室外的温度二十三四度的样子，没什么风，倒是虫声蛙鸣一片。最有趣的一幕出现在我们结账的时候，老五媳妇一面收钱一面大口喝水，刚才她见我喜欢那辣椒，自己跑到后厨尝了一口，真真被自家的辣椒，辣着了。

2011 年 9 月 20 日

不足为外人道也

每次找到好吃的地方，都会忍不住写在博客或者微博上——往好了说这叫懂得分享，说得不好听也有显摆的意思。我说自己呢。

前阵子去杭州，在汉舍小雅邂逅浙江大学陈立教授。这位心理学专家吃名在外，曾经做过亚视的美食节目主持人，多年前，《人物》栏目“关键食客”系列，专门有对他的介绍。我们约好第二天去吃杭州土菜，陈先生突然问：“现在这个季节，你说杭州最应该吃什么？”我摇着头期待答案。陈教授不紧不慢地说到了鲻鱼。这也是一种洄游鱼，但和大多数的洄游生物相反，它是在淡水中成熟交尾，产卵却要回到海岛附近的海水中。每年五月是杭州湾鲻鱼捕捞的季节。“鲻鱼，要吃新鲜，最好的选择是到钱塘江边。”陈立说。

第二天，杭州暴雨嚎啕，出了城七拐八绕进了一个路边店，很平常的样子。“就这里？可真看不出好来。”我心里暗想。陈教

授点了几个冷菜看上去也很平常：白切鸡、酱猪耳、鸭拐和煮毛豆。但一吃，果然不一样，尤其白切鸡，鲜香无比，是真正的本鸡的味道。“这才是 Right Chicken，”陈立介绍说，鸡鸭都是店家自己养的，就在后面不远的竹林里，“所以我认为，一个餐馆的味道百分之三十由厨师掌握，百分之七十则掌握在采买的那个人手里。比如说这一家，每天花最多的精力在买鱼买菜上，自己家里又有承包的山地，养猪养鸡，在原料上的优势，让他们赢在起跑线上了。”

似乎是为了配合陈教授的解释，一道鲞鱼蒸排骨又摆在了面前。果然是土猪肉，那种咀嚼之后香彻口腔、鼻腔的快感，唤起的是儿时对肉类的记忆。在座所有的杭州人，都开始对这家路边店的食物赞不绝口。接下来的清炒手捏菜、白灼江虾、酱爆菜梗、酱肉炒春笋、暴腌鲈鱼头……一干人欢天喜地，那些纷至沓来的小幸福和小美满把大家全吃无语了，只有陈教授还像个饲养员一样，一面看着大家吃，一面滔滔不绝地阐述着自己的美食观。

“吃东西就讲究一个‘开’字。几个小菜是开胃，然后要大家吃得开心，如果有好酒的话，还可以畅饮开怀，酒后嘛，还可以开房……”陈教授开着玩笑，“除了原料地道，中国菜最要看时令，比如，现在正是毛豆的豆蔻年华……”众人赶紧随他的指点品尝，果然可口、鲜嫩，甚至连裹豆子的那层薄薄的胞衣都感觉不到。

接着，陈立解释自己理解的杭州土菜概念，粤菜讲究新鲜，杭菜则讲究口感。它包括两个方面的生理感受：一个是口感，一个是牙感。“杭州菜，尤其是土菜不太讲究外貌，喜欢用暴腌的手段，比如这道暴腌鲈鱼头。鲈鱼不太容易入味，暴腌后它的肌理

更加清晰收缩，口感更加细糯、回甘。还有那道手捏菜，实际上就是白菜苗，洗净先用盐轻轻揉搓，纯手工，短暂地脱水之后，会让它更加有牙感，那是另一种脆韧。”

那天晚上来了很多网络达人，陈立每介绍完一道菜，手机照相机一通乱闪——我更是急不可耐，找老板要了地址就准备在微博上刷屏了。陈立用他酒汪汪的眼睛深情地艾特了我一下：“如果下次还想吃到，我不建议你发微博……”陈太太在一旁笑着解释说：“他老自私了，只带朋友来，从来不写到文章里。”陈先生不好意思了片刻，然后用杭城的两家饭馆举例，一家醋鱼，一家油爆虾，本来很好的原料和手艺，一经宣传，客人多了，味道呈直线下降。“像我们现在吃的这家馆子，每年只能养额定数量的猪和鸡，如果大家都来，就好比奥拓的引擎要拉上大奔的外壳，带不动啊！我们也只好吃养殖场的饲料鸡了……”

当年，陶渊明笔下的武陵渔人，突然运交桃花，落英缤纷地进了一个和谐社会，那里的老人孩子皆“怡然自乐”，没有毒大米、毒奶粉，也没有暴力拆迁，简直比七点的新闻还好。渔夫即将离开时，当地人“语云：不足为外人道也”。现在，陈立教授的神情正是如此。

好吧，看着最后一道大菜，也就是红焖鲻鱼上来，我讪讪地收起了手机，拿起了筷子。窗外，夜雨正急，屋内所有人吃得酣畅。然而，作为一坨微博控，不让上传图片和地址……可把我憋坏了。

2011 年 6 月 14 日

红唇添香

去年年底，我到了新单位——即将开播的一个纪录片频道——上班，其工作的忙碌，完全超出了我的想象。因为几乎天天夜班，我的饭局生涯戛然而止，原来一起喝酒的那些老男人，每次在网上遇见，都是一副恨铁不成钢的表情。

好在新领导通情达理，每当盒饭摆上来，他都会体贴地安慰我："开播状态，开播状态，非常规运行嘛……元旦开播一切正常了，你照样可以扮演美食家。"闻听此言，激动得我赶紧给老六打电话："别着急啊，还有一个月，到时候咱们天天喝酒。"老六那边痴痴地问："到那时候，咱们周末能一天喝两顿吗？"

话说新单位的盒饭质量还是不错的，一家来自川菜馆子，一家来自湘菜馆子，荤素搭配那叫科学——吃了不到二十天，便觉得神清气爽，一上秤，果然掉了整十斤肉。不过再好的盒饭也经不住天天吃，尤其在取消了双休日的工作状态下，每周要跟它们见十来次面，不免有些左手摸右手的感觉。遇到饭馆生意好，盒

饭不仅不能按时，而且明显粗制滥造。看着无法下咽的菜，实在忍不住 cosplay 一下在孟尝君家撒娇的冯谖，弹着遥控器唱：长铗归来乎，食无鱼……

可能是声儿大了。第二天，后勤的同志从饭馆直接端了一盆水煮鱼来。这天是平安夜，满大街小星星一闪一闪，我们照样夜班。话说水煮鱼这东西，讲究的是火候，鱼走了一里多地，端到办公室，油已经不烫嘴，鱼肉也已然煮出了纤维，老了。一帮年轻人欢天喜地直奔那盆鱼，我不禁有些心疼。就着眼前的这盆鱼，我开始讲鱼的掌故，从桂北山区的禾花鱼、贵州乌江的鲶鱼、四川新津的黄辣丁，讲到黄河源头的鳇鱼……

靠回忆下饭，是电视人自我安慰的方法之一。有一年在大山里拍片，穷山沟，几乎每天大蒜就米饭，也其乐融融。晚上睡不着觉，大家就在蚊帐里吹牛，聊北京的饭馆。比如今晚的主题是西单，就捋着街道从南往北数，从烤肉宛开始，四川饭店、同春园、玉华台、天府豆花庄……数到砂锅居的时候，基本上就吹牛的那位没睡，其他人都在梦里纠结呢。

那天水煮鱼，办公室装修的味道还在，窗子一直没敢关，小朋友们端着一次性饭盒，听我讲鱼故事，晚风吹来一阵阵快乐的……圣诞歌声。这次我讲的是月牙肉的故事。

独立制片人段锦川和蒋樾，都是大师级的纪录片前辈，这两个人有间做纪录片的工作室，同时又都是发烧级的钓鱼爱好者。一般出去拍片，他们摄制组三脚架桶里总是插满各种长度的钓竿，箱子里也放着各色钓具，拍片结束一定要去钓场鱼，回来一边编

片一边做鱼。但二位是北方血统，从来无法理解鱼的美味，永远把“鲜”归到“香”的味觉系统里。所以，做鱼的工作一般都交给摄影师陈敏。

宜昌人陈敏，话不多，蔫有准儿，每次做鱼吃鱼，都不动声色。有一次，陈敏媳妇来京探班，等陈敏做完鱼，忙东忙西坐到桌上，一通乱找，急赤白脸问道：“我的那块肉呢？”蒋、段二人大惑不解：“哪块肉？哪块肉？”陈敏支吾着：“就……那块……”媳妇在一边接口道：“我吃啦！”媳妇说的正是那两块月牙肉——鱼鳃边最细滑、最鲜嫩的所在。据说从前土匪绑票，都是先饿人质两天，然后做顿鱼，就等着看人质从哪里下筷子。筷子先夹鱼脊背、肉多的地方，肯定是穷人家孩子，放了算了；要是先吃月牙肉，那必须死等赎金，这是富贵人家的香火。

原来有钱人吃鱼是有讲究的！这个事实深深地刺激到两位大师，更可悲的是，他俩压根儿不知道鱼腮帮子下面还有这么两坨肉。“三年了！几百条鱼，敢情月牙肉都被你小子一个人独吞了？！”两个北方佬悲愤到了极点。

故事讲到这里，同事们开始在水煮鱼的盆里上下求索。但水煮鱼常用草鱼、黑鱼，鱼头并不是精华。要吃鱼头，青草鲢鳙四大家鱼中，只有鳙鱼（俗称胖头）和鲢鱼长了主持人一样的大脑袋，月牙肉也最为肥腴，比如湘菜里的酱椒鱼头或是淮扬菜里的拆烩鲢鱼头，用的原料就是这两种鱼的，在北京，很多地方吃得到。比如万柳的“十里桨声”，号称是江南船菜，实际上是一南通馆子。饭馆的当家菜正是拆烩鱼头——既把鱼头烩得酥烂入味，

又保持其形状丰盈饱满，我说的月牙肉，不用费力便可以完整地离骨而出，颤颤巍巍晶莹剔透雪白的一牙儿，入口细腻爽滑。

十里桨声的老板是个文学青年，也是个纪录片爱好者，他最崇拜的人，是他的南通老乡夏骏——当年一部国人尽知的纪录片《河殇》的编导。一日酒醺，夏老师给这道鱼头取了一个很文艺的名字——“醉红唇”，香艳惨了。想起醉红唇，我忍不住又要给老六打电话：“等开播喽，咱们先吃顿鱼头吧。”

元旦那天，弄完启播仪式回到办公室，善解人意的领导说是要开个小会。“尽管播出了，咱们还有那么多的事情要做，看来，咱们超负荷的非常规状态还要再延续一段时间……”完了完了，作为一个信用卡用户，我在老男人那里一点儿信用都没了，想到他们鄙视我的眼神，这心碎的，捧出来跟饺子馅儿似的。

2011 年 1 月 24 日

油然而生的幸福

闫涛是南方报业的食评记者，知道他是因为《饭醉分子》那本书。有微博后，更是经常见这位老饕发一些顶级厨师的烹饪作品。此外，他还是个威士忌爱好者，据说他的书房摆着不同国家的单一麦芽威士忌。“晚上赶稿的时候随便站起来倒一杯，一路喝过去，立刻有游历世界的感觉。”说起这个节省飞机票的旅游项目，闫老师总是洋洋得意。

正巧出差广州，当然希望见到这位大佬。不过对于和闫老师吃饭，我还有些迟疑，因为他推介的似乎永远是那些食不厌精、脍不厌细的高端料理，这种菜最大的特点有二：一是形状好，很像在办公室 PPT 朗诵会上经常看见的饼状图或者柱状图；二是体积小，就是不经吃，我这种粗人显然不合适。而且从照片看，他吃饭的地方都富丽堂皇，这种地方我一进去就不由自主紧张，几乎能诱发幽闭恐惧症。另外，这之前，另一位广州朋友刚请我吃过一顿附赠风景的宵夜，珠江边，姹紫嫣红的。我估计跟闫老师

吃饭肯定也是这种吃风景吃刀叉的地方。

没想到，我“扫街嘴”的名声在外，闫老师早挑了一个高楼大厦中间几乎看不见门脸儿的小馆子——东兴饭店，这家吃的是五邑菜，具体说是恩平的农家菜。刚进门就看到了一大煲黄鳝饭。我只顾掀开锅盖，甚至忘记了和在座各位老师打招呼。“知道你是苦出身，想来想去还是选了这里。嗯，应该是广州最好的土菜了。”闫老师抱着膀子如数家珍，“这个紫苏炒山坑螺，特别干净，肉是甜的；像肉皮冻的是恩平牛角皮，要蘸着调料；白灼凉瓜皮，产地在新会的杜沅，肉厚；这个簕菜鲫鱼汤，野生簕菜北方没有，解百毒，但要小心扎嘴……”

按照他的指引，我们小心翼翼地品尝。不过我最喜欢的一道，是这家店的招牌菜——五邑花肉王，闫涛管它叫“烧花腩”——味道之好，完全超过了我的想象。它是用上好的土猪五花肉，先用糖和酱油水腌制一周，并不风干，所以成品既有腊肉味道，口感又不是那么柴。从前吃过这种肉，是放在米饭上直接蒸，香味直入米饭，猪肉蘸虾抽食用。这次是红烧，经过腌制的花腩早已入味，一口咬去，瘦肉鲜香，猪皮韧糯，而肥肉部分更是兼有红烧肉的甘香和腊肉的醇厚。回味半天，这是特有的动物香味，我眼前甚至出现了第一次尝试用白糖拌油渣的情景，那是我童年时代的美食体验极限。

我这一代人，天生对猪油有着好感。当年植物油是凭票供应的，根本不能满足一家人的日常需求，所以，每过一段时间，父母就会炼猪油。白花花的生猪油（板油）在锅底慢慢融化，溢出

清亮的油汁，板油块也慢慢变得焦黄，漂浮在油液中轻轻游动……这时候，把它捞出，拌上白糖，虽然有些烫，但美味无比。

当然，后来到了北京，总听城里人引经据典地说，植物油更“健康”，经常吃猪油容易得好多病，应该被摒弃，甚至可以上升到政治不正确的高度来认识。这种科学到牙齿的说法，我慢慢地接受了。但同时我又知道猪油有很多好伙伴，比如粉条、比如萝卜、比如大白菜、比如白米饭……这些东西一旦和猪油结合，便会有羽化成蝶的质变。因此自己炒菜、做汤，我总会忍不住放一点猪油，哪怕煮一碗方便面，舀一小勺猪油进去，味道都会香许多。蔡澜先生说得更形象：“好有动物性！”为美味牺牲的这点健康，很值。就像烧花腩这个菜，我一个人就承包了将近一半，更难得的是，享用它不是在乡野小铺，而是在高度现代化的城市里，我对广州的好感不得不又增加几分。

广州确实是美食之都。此前的一天，闫涛的同事陈朝华请宵夜，大名鼎鼎的福合埕牛肉丸火锅。时间已经是后半夜，店里居然还有很多客人。吃了著名的牛丸和牛腱之后，朝华兄问我：“敢不敢涮牛油？”我连声称好，尽管我此前从来没有吃过火锅涮的牛油，但凭常识我觉得没问题。因为四川火锅里，我永远是牛油火锅的拥趸。涮羊肉的时候，我也喜欢尝试几片羊尾。这次换成潮汕火锅，应该问题不大。果然，浅黄色的牛油贴着盘子底上来，颜色有些像土豆片。夹一片在锅子里涮，固体状的板油慢慢变得温软，旋即又变得清亮起来，再夹起时，竟然晶莹得像一串水珠，入口即化，美极了。此时涮两根西洋菜，口感极其奇妙！那种香

味让我回味了将近一个月——丝毫不夸张。

回到北京这一个月，因为工作忙碌，完全与美食绝缘。心疼自己时，只能拿出相机，看广州拍摄的那些照片，兀自垂涎，靠记忆支撑生活。那天正看涮牛油的照片，同事问我这是什么，我得意地卖着关子说，这个，是一种“油然而生的幸福”。

2011 年 1 月 13 日

贴一身五湖四海的膘

立秋那天，同事们嚷嚷吃羊肉，贴秋膘嘛，于是一起到了不远的靛厂路，那儿有家小饭馆，卖单县羊肉汤的。

滚烫的奶白色羊汤端上来，紧接着是一筐喷香的山东烧饼，貌似很温暖的样子。这时，两位西北的同事，一位宁夏的，一位新疆的，却异口同声地跳起来说："靠，这羊肉怎么这么膻！"另一位河南籍同事则很无辜问："那个，羊肉要是不膻怎么吃啊？"一顿饭，一个中原人和两个西北人陷入了水深火热的争论。最后，他们把期待的脸转向了我，希望我充当这个"味道仲裁委员"的角色。我把羊汤喝完，微笑着说："你们说的都有道理……"结果，被双方辩友同时鄙视了。

就像那句流行过的话，"每人心中都有一个……"，关于"最好的羊肉"，每个地方的人更有属于自己的判断——就说那俩西北同事，也都各自鄙薄过对方的羊肉。宁夏的说："新疆的羊肉还是做得粗，少这么一丁点鲜嫩的劲儿。"而新疆的说："宁夏不行，

全中国只有新疆的羊肉是最纯净的。”说这话时，我正和他在新疆出差，他问我：“你不觉得这羊肉是甜的吗？”我笑笑，差点儿说“确实，简直就像哈密瓜一样”……哈哈。内蒙人在这个问题上也不会服输。有次在白岩松老师家吃饭，白妈妈抱怨：“在北京，什么都习惯，就这羊肉，膻气太重——都是西北过来的，哪有我们呼伦贝尔的甜？”您看看。

每每听到这样的理论，我都能想起以前网络聊天室，不管哪个城市的人，都有天然的地域优越感。你左手一指太行山，我右手一指是岷江，你说你的大蒜好，我说我的咖啡香……最常见的是拼“美女”：“比如谁谁谁，演那什么的，就是我们这儿长大的。”美女如此，羊肉亦然。老婆是别人的俊，羊肉是自己的甜。

中国地方大，北到阿勒泰，南到三亚，都有吃羊肉的习惯。牛肉嫌粗，猪肉嫌浊，鱼肉嫌淡，羊肉既细嫩又鲜美，粉羊肉者因此甚众。北方吃绵羊，南方吃山羊，味道上有差异，再加上羊吃的食物不同，或青草，或麸料，同样的品种，羊肉味道也有区别。我老家吃的羊，是顶风膻三里地的那种，所以刚到北京，遇到不膻的口外羊，还真不怎么习惯。但是，这也练就了我对口外关内的羊一视同仁的热爱，加上我的工作性质是满世界乱跑，所以，我能像灰太狼一样非常愉快地面对喜羊羊美羊羊暖羊羊沸羊羊……不管是喀什烤羊腿、西安水盆羊肉、吴忠冷手抓、西宁开锅肉，还是遵义羊肉粉、海口东山羊、宁波白切羊肉、梅州羊肉边炉，我都一概……哦天哪！我差点儿用“视同己出”这样的词儿，来表达对他们同样的喜欢程度。

之所以喜爱，是因为每个地方都能因地制宜地发明相应的羊肉做法。就说羊肉串，乌鲁木齐的个大茁实，西安的精致可口，西宁的又不一样了，或许因为高原海拔的原因，这里的肉串是用熟羊肉烤的，非常有咬劲儿，完全另种风味。再比如说羊汤。各地的羊汤前期程序几乎相同，都是用羊骨架长时间慢炖，出浓汤后，因为所加羊肉、配菜以及作料的差别，而催生了橘枳之变。甘肃武威羊汤有名，是用枸杞香菇炖的，羊肉还是块状；到了山东单县，羊肉则切成大片氽制了，肉熟而不烂；山西运城的羊汤里喜欢放粉条、羊血豆腐和白豆腐，略苦回甜；河南平顶山则在羊汤里加冬瓜，是另一种鲜美；四川简阳羊肉汤索性做成火锅了，羊肉羊杂一锅烩，捞出蘸海椒或青椒碟子吃……几乎每一种吃法，当地人都能说出一套理论，核心则是因为加了当地某种特定的作料，"您吃了不会上火"。

好友杨二是桂林人，是个京派涮羊肉爱好者。为此他做过一件事：有年春节回桂林，穿着羽绒衣的他去白塔寺打包了十几斤羊肉片、若干袋调料和一箱小二锅头。而千里之外的桂林，饭店里早就支好了桌子，汤锅已经加了好几遍水……这些食物经过了若干小时的铁路颠簸，出现在桂林充满期待的亲友面前的时候，羊肉片已经融化得蔫头耷脑。穿着跨栏背心的各位急不可待把肉丢进了汤锅。但不到十分钟，就有喝着二锅头的兄弟说："再加一份黄焖鸡好不好？"显然，他们觉得北京的羊肉太素，那天的羊肉也剩了大半。

老杨的失败经历告诉我们，羊肉好比种子，到了一个地方，

就应该和当地的人民结合起来生根开花。就像桂林，也有回民聚居区（白崇禧就是回民），也有非常好的羊肉料理方法：羊肉去毛，带皮切块，先用茶油旺火爆炒，再加沙姜、紫苏、陈皮，文火干焖，出锅前加进青蒜、腐乳，用干锅待客，蘸蒜蓉辣椒酱吃。这种方法烧制的羊肉浓香多汁，口感筋道，尤其冬天食用，超级下酒啊，几杯三花酒落肚，我甚至能从中吃出些……甜味来。

美食家殳俏翻译过一本书，叫《带着鲑鱼去旅行》。作者为了从斯德哥尔摩带回一条三文鱼，恨不得背上冰箱，遭老罪了！而在中国旅行，如果您恰好是个羊肉爱好者的话，只需要带一副装羊肉的胃和一根宽容的口条，就够了。

2010 年 11 月 2 日

数来堡

打竹板，问声好，我来说段数来宝……其实，我想说的是汉堡。

面包中间夹肉饼的汉堡包，顾名思义源于德国汉堡。但更多当下的中国人，如我，都觉得它是美国货。英国的三明治，美国的汉堡嘛，这也是我们能够鄙视这俩发达资本主义国家的不多地方。而且相对于汉堡，美国的史提芬·史匹堡和胡庇·戈德堡似乎更合我的口味。所以，这种洋肉夹馍二十年前来到中国，确实没有给我带来太多的惊喜。

当然，后来它们也做了一些变化，多了比如鱼肉堡、鸡腿堡……有次在KFC看到鸡柳堡的时候，竟然想起了《柳堡的故事》：如果陶玉玲阿姨划着小船，把头发暧昧地向耳后一抿，从竹篮里拿出了一个鸡柳堡……我想观众不用唱"九九那个艳阳"，直接喊"天哪！""哎哟！"得了。

其实对洋快餐，我并没有太多的恶感，甚至经常觉得它们省

时间、有营养，是加班时果腹的最佳选择。但如果像沈宏非老师那样，为了加班写美食文字，一天吃两顿麦当劳，估计我也会疯掉。作为一个父亲，最值得骄傲的是我儿子对麦当劳、肯德基兴趣不大，认为那是垃圾食品。

不过也有例外。有一年去香港吃过 Burger King 之后，儿子对那个双层的牛肉皇堡一直念念不忘，所以听说这个牌子落户西单大悦城的消息，他便迫不及待怂恿我去排队："我先去占座位，记得给我要双层的哦。"

曾几何时，我也是 Burger King 的拥趸。十年前在美国拍片，驻联合国记者站的同事成建平，开车带我从纽约去华盛顿。那天我非常饿，每看到一个服务区就想停下来吃东西。但小成非常坚定地说："不行，这儿只有麦当劳，再往前看看，我们还是吃 Burger King 吧，那东西实在。"后来我明白了，几乎同样的价钱，如果说麦当劳的巨无霸是 XL 号的，那么 Burger King 的皇堡就是 XXL 的——所以当时，鲨鱼奥尼尔是 Burger King 的代言，而麦当劳只能找小一号的科比。

后来在美国期间，带着占便宜的心理又吃了几次 Burger King。我这才发现，不光中国人好这个，我亲眼看到一位两米高的老美，站在柜台前，一口气，原地吃了十个双层牛肉汉堡，而且每次是两个汉堡摞在一起——四大块肉饼啊——三下五除二就下去了。吃完抹抹嘴巴，出门上了一辆集装箱卡车扬长而去，那是相当的拉风。

落户中国的 Burger King 译作汉堡王，那天去的时候人非常

多。一边吃，我一边问儿子为什么喜欢这里，“我爱吃他们家的肉饼，碳火烤的，很香。”儿子说，“你不是也说过喜欢吃吗？”唉，我当年喜欢它，是因为比麦当劳分量足，可是现在北京的销售价格却比麦当劳贵了不少呢，这可怎么让我找优点啊？

但在北京吃汉堡，Burger King 还真不是最贵的。

我交友不慎，有一帮 80 后的小朋友，比如闹闹就告诉过我，北京最好吃的汉堡要一百多块钱一个。不会吧？汉堡也镶了金边儿了不成？上网一搜，还真有，叫 Let's BURGER plus，开在小资扎堆儿的三里屯。

为了让孩子明白除了汉堡，还有海德堡、萨尔茨堡、斯特拉斯堡……所谓山外有山堡外有堡的道理，我决定带他千里迢迢去吃一次。点单的时候，服务员人中拉得很长，很高傲地问：“牛肉要几分熟的？”瓦，是不一样哈。

Let's BURGER plus 的牛肉确实不错，酱料种类很多，配菜新鲜，个头还大——如果汉堡王已经是汉堡的国王的话，从体型看，Let's BURGER plus 应该是太上皇，甚至双手捧起来，把嘴巴张到最大还是没法放进嘴里，只好借助刀叉等工具。儿子更简单，把汉堡拆开，面包、肉饼、蔬菜、酱料逐个消灭。我当时感觉很幻灭，想起二十多年前带一老美在天津吃饺子，他先把所有的馅吃了，然后喝了一碗“片儿汤”，最后还擦着嘴说：“真好吃。”就像饺子，汉堡这东西再好吃能到哪里去呢？吃完饭结了账，我给闹闹发了条短信：“您推荐的最好吃的汉堡，是不是可以理解为——在人渣里，他是最不像人渣的？”

不过儿子吃得心满意足，似乎目的也达到了。倒是回家跟奶奶说起这事，我那个节俭了一辈子的妈，听见孙子吹牛，尤其是听到汉堡的价格，不禁面色凝重，眉头紧皱，用一句时髦的话形容：眼泪一红，眼圈扑簌扑簌掉了下来……

2009 年 12 月 4 日

至味在江湖

想起去年在四川拍片的事儿。

当时余震还在，我从彭州通济的山里出来，转场到鸡冠山。已经吃了几天方便面了，特别想找一个打牙祭的地方。恰巧路边竹林旁有间房子，门框上用油漆写着“三妹子酒家”，没犹豫，停车钻了进去——整个饭馆没有菜谱，所有的原料都摆在明面上，大厨是个粗壮的中年汉子，胡子拉碴，手里攥着菜刀拍拍打打给我们点菜。我们要了一个粑粑菜、一个老腊肉，便坐下等着。

不一会儿，菜端上来（叫扔上来更准确），第一口下去，不由转身对老板说：“伙计，你家腊肉太咸。”正在刷锅的老板头都不抬：“只有这个。”什么态度嘛，我心里想。第二口，却吃出了一股奇香，仔细再看筷子尖上的物事，大片的腊肉，由外至内，从深褐到鲜红——显然是暴腌暴晒的。旁边搭车的一个彭州哥们儿说：“这家的腊肉是方圆几十里最有名的。要不是地震，还可以吃到他家的风干鸡。他家的鸡更巴适，晾在大山里，路还没有通……”

一边吃着菜，再看那位中年汉子，隐隐地在心里生出了“世外高人”几个字，这，就是所谓的江湖菜吧。

江湖菜称呼是相对于官府菜的，无论是原料还是做法，都不按常理出牌。当年，刚刚认识黄珂，吃了他做的黄氏牛肉，不由心生景仰，他听了哈哈大笑：“锤子，我算啥子高手撒。真正的高手都在乡下的院坝里头……”我知道，每年开春，黄珂都会去四川重庆一带的山里，走村串寨，看到哪家饭食好吃，就花钱住下，趁做饭时在一旁偷窥默记——他自己称之为“采菜”，听上去像采风，有点儿故意跟艺术家混淆的意思——其实就是偷菜嘛，玩过开心网的人都知道的。

每次黄珂回京，就会把我们召集起来，当成味觉小白鼠，验收他新“发明”的江湖菜。说来也怪，黄老学的很多菜，回到北京却没有办法正常实现当初的原汁原味，起码没有他吹的那么好。黄珂只有在自己的“川菜实验室”继续埋头鼓捣，加点这个，换点那个……那个认真劲儿，只有中关村破解正版软件程序的人才能相提并论。

其实黄珂说的没错，要吃到真正的江湖菜，肯定不在都市的钢筋水泥丛林里，而是在乡野小店，这个道理说起来就像马拉多纳不会竞选国际足联主席，格瓦拉不能出任联合国粮食组织总干事一样简单。我就遇到过这样的情形：一个小土菜馆菜做得好，顾客盈门，换到城里扩展店面，却没几天就倒闭了。店主人迷信风水，我的判断却是最好的菜肴一定在它的发源地。就像北京开了无数家四川、重庆火锅连锁店，尽管人也很多，但味道，永远

没有办法和原产地相提并论。

我仔细做过研究，原生态饮食一旦离开故土，原料、作料的供应都不可能有以前充足地道；另一方面，在陌生的环境，面对全新的客人，下手时不免要多看看顾客的脸色，做很多让步。众口难调，菜不免中庸起来，原先支撑做菜的某种理念也开始动摇，在城市餐饮激烈竞争的环境里，大厨的脸色，很难像彭州乡间的那位汉子一样自信。

社会信息化程度愈高，大众的趣味愈发趋同。在全国的民歌手统一用金铁霖式方法发声、播音员全部用播音系腔调说话的当下，原生态个性饮食本应显出它独特的价值。然而，菜肴个性化和餐饮业利益最大化的需求永远无法同步。厨师往往又都不是经营的决策人，真正要赚钱的老板，会根据顾客的普遍反映要求厨子做这样那样的变化。我们能够看到的一些以江湖菜扬名立万的馆子，慢慢地，江湖两个字只剩下商业意义上的招牌意味了。更可笑的是，有些乡间草根食物，却打肿脸冒充贵胄血统，编排出各种“中山靖王之后”的不靠谱名号立足，原先的乡野之豪气全都淹没在燕鲍翅之类面目可憎的菜单里面。

如果把烹饪比作江湖，我最喜欢的厨艺高人当如风清扬——背负绝学，遗世独立。他们有自己的价值观和三两个知己，绝不会参加武林大会之类的有套路规则的选拔。他们做的菜永远是小众的：有性格，意气风发，绝不会考虑劳什子评委渐渐迟钝的味蕾和已经退化的牙齿。山脚下，大河边，是他们揣摩和历练武功之所，偶尔遇到知音，他们会停下手里的活计，从后院搬出一坛

陈年老烧，过来跟你连干几杯，仰天长笑……那才是完整的美食体验。

当然，这种念想实现起来越来越难——你看嘛，金庸都进作协了。

2009年11月13日

犹抱琵琶虾遮面

4月，黄海和渤海水温开始回升。漫长的海岸线上，一种长着坚硬外壳和古怪脑门的节肢动物，慢慢从浅海的泥沙下钻出，这是它们的产卵季节。然而，看似平静的海水里，等待它们的，是数以十万记的丝网……这种虾一旦被捕捉到，腹部会喷射一种无色液体，所以，在南中国海，与它同属软甲纲虾蛄科的香港表亲，被用广东话称作攋尿虾，由于香港文化沙漠的缘故，它还经常被误写成濑尿虾……

是的，以上“动物世界”体的解说词，说的正是学名虾蛄、俗称皮皮虾的浅海动物，它还有琵琶虾、富贵虾、虾爬子、弹虾、mantis shrimp（螳螂虾）等多个别称，但不管是哪一种，写出来都能让我口水横流，这里就依其形状叫琵琶虾好了。

每年看到杨柳飞絮，我的脑子里某一根神经都会轻轻颤动一下——这是属于琵琶虾的那根。二十年前，在辽东第一次吃到琵琶虾，被大连人称作虾爬子的这玩意儿端上来，看着它奇丑的长

相，我犹豫了很久没敢下手，勉为其难吃了几只，也觉得太过麻烦。而真正喜欢上它则在十年之后的天津，历史博物馆职工食堂。天津卫管这东西叫皮皮虾，如果天津人民给它命名不是因为喜爱长袜子皮皮的话，那么我猜这称呼应该来自它丑陋的外壳——其重量几乎超过毛重的一半以上。那次天津之行本来是去谈事的，因为两铝盆皮皮虾，让我整个晚上没说什么话，主人很热情地谈着工作，我却答非所问地举起鲜血淋漓的右手（剥虾壳扎的）发誓，明年春天，我还想来天津。

回到北京，仍对琵琶虾痴心不改，去饭店总想跃跃欲试找到此物，终于有次，在一大连馆子碰到它，然而吃起来却完全不是天津的味道。对琵琶虾，喜欢的人并不是特别多。我有一个出生在山东莱州的徒弟，那天见我要了这虾，大为吃惊，原来琵琶虾在他童年记忆里是不能吃的。“我们老家，做虾酱都不用这种虾，不仅人不能吃，喂猪猪都嫌扎嘴！”徒弟鄙夷得十分坚定，“它唯一的作用只能是——沤肥。”吃着北京索然无味的皮皮虾，心里想着徒弟老家的海边，一台台手扶拖拉机把整车的鲜活琵琶虾倒进沼气池，悲从中来！

吃琵琶虾说到底就是吃个新鲜，它鲜美的程度和餐桌与海岸线的距离完全成反比。早上上岸的虾，中午吃和晚上吃，味道口感都大有不同。我也曾经尝试过自己加工，一次在北京的水产市场买了虾，呼朋唤友到家里准备大吃一通，结果特别失败——本来看着还饱满的皮皮虾（买的时候确实是活的），煮完之后，虾壳呈淡红色，虾肉却几乎全糟了，一点弹性都没有，更多的空壳里

面则是一汪水。古怪得很，这种虾只要不新鲜，它的肉就会变成液体？那天，看着悲愤的客人们，我只好摊开虾壳，尴尬地自嘲："奶奶的，原来水做的物件儿不单单只有女人哈！"

所以，后来真的在春末夏初季节去了几回天津，每次吃得脑满肠肥的。但这几年，天津不怎么去了，原因是渤海的污染日见严重。琵琶虾，尤其是母虾的虾籽有一股浓重的柴油味，其实母虾的卵巢是味道最极致的地方，污染到了这里，可见其生存环境多么恶劣！好在水产口工作的一位同学给我指了条光明大道："去唐山，那地方还没来得及污染呢！"今年五一，开车沿京沈高速疾奔，从唐山北驶出，车直接停在一家饭馆门前，此时桌上已经有一大盘琵琶虾在等着我们。主人劝道："快吃吧，保证个个都是母的，全部做过B超的哦。"说得像真的一样。

这个呢，还真骗不了我，我属于能够分辨出琵琶虾公母的种群。简单的办法，公虾的大腿、小腿的前端还有一条细细的锯齿状小爪，而母虾则没有。更简单的区分，是把皮皮虾翻过来，母虾的脖子那儿有一个汉字的"王"，白色，非常清晰，所以，我甚至怀疑有人管皮皮虾叫琵琶虾，取的可能就是这个"王"字之意，你看，琵琶两个字就有四个"王"嘛。

母琵琶虾胸虽小，但也无脑。因此虾头尽可舍去，除了那对大螯——别小看这一对螯，它是虾全身上下肉质最为鲜嫩弹牙的部分。而且，双螯还是衡量皮皮虾是否新鲜的最重要指标。只要肉中略微带水，则不够新鲜；而肉色雪白粗壮紧绷如明星大腿的，则是上品。细心剥开硬壳，那团细肉入得口去，正如蔡澜老标榜

的那种境界——鲜中回甜！一点都不夸张。

唐山那顿饭，当地的其他特产我几乎都是浅尝辄止，比如万里香粉肠以及炒大格扎儿、烧小格扎儿什么的。本来，我来的目的，就是冲着琵琶虾的。但说实话，这顿饭还真没让我解馋——唐山人请客好面子，这家饭馆太过庄严正经，致使我更多的心思都放在两臂举起的高度和脑袋摆动的幅度上，无法尽兴。吃琵琶虾须得那种幕天席地的海滩，或是鸡毛小店，吃的时候得能甩开腮帮子抡圆了胡吃海塞，姿势可以任意选择犹抱琵琶（虾）半遮面，甚至反弹琵琶（虾）伎乐天……方可过瘾！

主人显然看出我意犹未尽，小心翼翼地问，宵夜是否继续这个虾？“那敢情好！”我立刻头点如倒蒜，“不过，唐山吃这东西，有没有那种饭店……就是外面下大雨，里面下小雨的？”

2009 年 5 月 6 日

螺蛳壳里的道场

南京里下河土菜馆，盱眙小龙虾号称已经上市，将近二十人的大桌，东道主好客地摆满了碗碟。烧麻鸭、河虾煮千张、昂刺鱼炖豆腐……吃得非常尽兴。然而，我还是忍不住弱弱地说出了“螺蛳”两个字。吃螺蛳最好的季节是清明节前的那几天，这是螺肉最肥美的时候。之前的偏瘦且没有膏黄，清明过后，螺蛳便到了甩籽（就是产卵）的季节，尾部充斥着密密麻麻的小硬壳。因此，清明时节雨纷纷，想到螺蛳欲断魂……赶在清明前去江南出差，螺蛳自然是不能缺少的。

主人丝毫没有怠慢，立刻伸出了沾满小龙虾汤汁的手掌呼喊服务员：“加两盘螺蛳，不，四盘！”待螺蛳上桌，个个晶莹饱满，拈一只轻轻一吸，一团肉早就端放在舌尖之上，随肉奉送的还有一汪鲜美的汁水……感动！整个童年时代，我很少吃到螺蛳。就像炸酱面一样，螺蛳当然是家里做的最好吃——买回来的新鲜螺蛳放在水里，滴两滴香油，两天过后，去尽泥沙，加姜葱豆豉

辣椒旺火爆炒后，加骨头汤焖一下，如果有紫苏的话，放几片味道更美。可当年我的父母总是强调说，那东西吃了会得血吸虫病，今天想来，这不过是他们怕麻烦的借口罢了。

老家的螺蛳在下锅前，首先要用刷子刷过，再逐一将尾部剪掉。剪螺蛳是一道非常细致繁琐的工作，一般从尾数第二节下钳，为的是去除余下的一点点泥沙，同时也让螺蛳在烹炒时更加入味。螺蛳在我老家称作“屋牛”，有句歇后语就叫“鸭子吃屋牛——食而不知其味”，确实，如果不把螺蛳坚硬的壳事先剪出突破口，很难想象作料的主力部队如何能攻破它固若金汤的城池。

北京夜市的排档也常有螺蛳售卖，或淘洗未净，糟污拖泥带水，碜牙；或火候太过，螺肉坚硬如铁，硌牙。最关键的，北人粗犷，炒制螺蛳时无一例外忽略了去尾的这道工序，因此炒出的螺蛳味道很难进入膏黄部分，而且为了让螺肉与螺壳分离，必须搭配使用牙签。所以在北京，除非自己家里，我极少点螺蛳上桌。偶尔摆上此物，吃两颗，除了有变成鸭子的幻觉，内心更加怀念南方。这种味觉上的冥顽不化，颇有些类似鲁迅在北京看到下雪时的心境，在他的笔下，“朔方的雪”在纷飞之后，永远如粉如沙，决不粘连……而“江南的雪”则滋润美艳之至了，那是还在隐约着的青春的消息，是极壮健的处子的皮肤……我常常想，其实这里把雪代换成螺蛳，显然也是成立的。

螺蛳美味，但并不是每个人能享受它的。正像我们这桌几位食指大动的客人，耐不住性子高喊：“服务员，拿牙签来！”举目望去，果然是几个北方汉子。于是，同桌一位当地的女性同行，

在流露无限同情之后，便开始用记录速度示范螺蛳品尝教程：伸出纤纤玉手，用前三个指头拈住一颗螺蛳，轻轻靠近唇边，两颊微微一颤，指尖便只剩下一只空壳……整个过程就像打了一个飞吻，轻佻又不失优雅，加上眼波流转，直看得糙汉们食欲难填，纷纷仿效，抓过几只，笨拙地吮吸着，弄得一屋子山响。

吸螺蛳确有技巧存在，嘬的那一刹那像极了婴儿吮奶，只需要口腔前部动作。如果用力过猛，往往会呛到气管。一位北京同事被呛得歪头猛咳，进而抱怨说："这劳什子，干嘛不索性把壳儿去掉，只烧螺肉岂不痛快？"但吃螺蛳正如吃瓜子，许多乐趣正在一个"嗑"字上，这是直接食用瓜子仁所不能享受得到的曼妙过程，如果这个过程也省略了的话，以后人类进食不妨采用注射了事。吃瓜子的劈劈剥剥和吃螺蛳的啵啵动效，何尝不是味觉器官与食物的友好交谈呢？多么亲切友好的气氛！

又不禁想起播音学中的一个词汇，播音者在播音时舌头突然转不过来，或者在嘴边打一个趔趄，行话就叫"吃螺蛳"。赵忠祥老师配音以认真著称，当年和他合作，他时常会在工作过程中突然停下，要求重录，甚至有我们几乎听不出来的地方，他也会要求重新来过，"不行，前面吃了一个小小的螺蛳！"说完，还吧唧吧唧嘴巴，仿佛回味什么。这之后，每次吃到螺蛳的时候，我眼前都会浮现赵大叔那张坚毅的大脸。

从南京离开，沿着皖南的高速公路又到安庆。一路上，油菜花盛开，徽式建筑婉约地置身在黄色的画卷中。路上再次遇到一群北京的文学中年，伊们是为了悼念安徽的一位诗人而来。晚上

一起宵夜，他们在不停地谈诗谈文学，我则端坐一边尽心尽力地吮着美味的田螺，各不相扰。有一刻，吃得眼睛濡湿，望着窗外阑珊的灯火，耳边忽听一位诗人缓缓吟道：

从明天起，做一个幸福的人——

喂马，劈柴，吃螺蛳……

2009年4月8日

看得见飞机的餐馆

“每个女人，都渴望有一间看得见风景的房间。”电影 *A Room with a View* 的开头这样说道。与之相比，我的爱好是一间看得到飞机的餐馆。被嘈杂困扰并不是我觅食的出发点，而是我知道，在很多机场的边缘地区，永远深藏着比艳遇更加诱人的……美味，它经常让人迟滞难行。

第一次体验是在重庆。那次我们从贵州由陆路抵达山城，接我们的朋友却一刻不带犹豫地拉着我们以及我们的行李直奔江北机场。一路上看着路标，我陪着小心解释，我们并没有立即返回北京的意思。朋友却说：“不走不走，一顿饭而已。”如你所知，我们到达的是那家曾引领了全国水煮鱼风潮十数年、著名的江北水煮鱼。一进门的场景触目惊心：三五十个赤裸着上身的男人和相等数量的暂且裹着上身的女人们，在拥挤的空间里大嚼。间或有人吃罢起立，穿上光鲜的衬衣，系上醒目的领带，拖起时尚的拉杆箱，口中念念有词，It's time to go! 帅呆了真是！

那顿饭吃得通透，捞起清油里最后一根豆芽，我抹着油嘴巴对制片主任做总结陈词：“回北京别订早班飞机啊，一定要再来一次。”在飞机起降的轰鸣声中，一干人上车，再次折返回市区。

桂林两江机场，派出所小楼的背后有一排平房，那是我另一个吃鱼的去处。两江镇最著名的是两件物事，一个是前朝的代总统李宗仁，另一个便是名震华南的桂林米粉。一罐土鸡汤，一份酸笋子烧鸭，剩下的就是蜂窝煤炉上正开着锅的野鱼。在桂林的飞机肚皮底下，吃法稍微有些复杂。一般我们是上高速之前先从路口村那家著名的粉店买来米粉和卤汁（分开装的），再由两江镇的朋友拎一塑料桶米单酒（只蒸馏过一次的低度米酒），以鱼鸭送酒。付账前，老板再把带来的米粉冒一下，浇上卤汁，那滋味可称得上是对整个桂林之行的一次盘整，即便上了飞机，也要从眩窗向下面那唯一的一排平房投去深情的一瞥。

人在旅途，多有漂泊的自恋情结。两箸菜，顿感人生无着，几杯酒，咽下便成了旅愁。这时候，驻足航站边缘，所谓移车泊机场，日暮客愁新。加之好友相送，更营造了临行密密吃，意恐迟迟飞的幻境。正如前面那部电影里，露西在佛罗伦萨的塔尖感觉自己身处英伦一望无际的麦田，在离机场跑道不远的小餐馆，我也能在酒精的作用下飘飘欲仙，每次吃得脑满肠肥。我有个朋友叫和菜头，曾在丽江的航空港上班，我一直怀疑他胖大的身躯极有可能与机翼下觅食过度相关。

如果要对全国机场附近吃食做一个盘点，我认为最华丽的地方莫过于成都的双流了。双流是成都的窗口，更是成都餐饮的脸

面，整个双流范围内遍布着大大小小的餐馆和农家乐，按说机场是嘈杂之地，但好在成都人民喜欢闹热，照样趋之若鹜，这不能不说是一个谜。

双流的饮食奇迹由来已久。二十年前，双流的航班并不多，但很多人却喜欢到双流吃饭。我有个叫王三娃的小弟，那时家住在成都市内衣冠庙附近。隔几个周末，王爸爸就要带着全家到双流打牙祭。每次我去成都，三娃也会到机场迎接，当我感动得连连道谢时，还在上初中的三娃子却说："哪个来接你？老子是来看飞机！"

这里不得不讲一个典故。据说，四川某县交通不便，为了迎接原籍在此的某领导人前来视察，县上特地在一个小山顶修建了直升飞机停机坪。飞机来时，周围几万乡亲站在那儿，领导人大为感动，几步上去握住一位老乡的手便说："谢谢你们在这里等我。"老乡却不领情："哪个等你！老子是来看飞机。"十几年前，看飞机这个词在当时等同于今天所说的"出来打酱油的"。

那时候，三娃子经常被王爸爸拽着来看飞机，王爸爸是市文化局干部，是亲自坐过飞机的人，这对于饱受蜀道之难困扰的四川人民来说，的确骄傲得紧。所以到了双流，在院坝里支起的小桌边坐下，王爸爸就会给全家现场讲解："看噻，这是波音737。"一会儿，天边又出现个细长的家伙，王爸爸又说了："又来了，这是麦道82。"又过了好一阵儿，没有飞机过来，这次是三娃子喊起："妈哟，又飞来了一个……哦，是丁丁猫儿（蜻蜓）……"尽管那时双流的飞机很少，但我认为这个例子，充分说明了成都人

民对先进事物从善如流的崇高愿景。

当然，现在的成都已经是现代化的大都市，不必说这里的物价，已经和国内最发达地区有得一拼，就连住宅小区的名字看上去都是那么洋盘——夏威夷、曼哈顿、香榭丽舍——我想问骡马市怎么走，简直都不好意思张口。但这并没有改变双流质朴的饮食旗舰地位，每次去成都，到达或者离开，甚至中间，我都有去双流觅食的欲望。

最经常去的一家农家乐，四十亩地，各种水果蔬菜、家禽家畜，都出自自己的田园。坐在竹棚下，看着飞机起起落落从头顶穿过，桌上先摆着一盘酱猪手，旁边是诱人的海椒面面。紧接着上来的是红油拌鸡肉和姜汁嫩豇豆，绿的晶莹红的缠绵。炒菜只点一个，苦瓜煎蛋，土鸡蛋的金黄和苦瓜的翠绿再配上点点的春笋，演绎着“机翼之下岂有完卵”的意境。

好了，主菜上来了，一大盆黄瓜烧田鸡。细小的骨刺上突兀着一连串雪白细嫩的肉，味道鲜美的程度只能到童年的记忆中搜寻。更绝的是，没有完全断生的黄瓜在浓汤中浸着，开始吃时还有些涩口，不到十分钟却又被滚烫的汤汁浸润得通体酥软……我惯常的做法是吃一份，再让服务员打包三到四份带回北京（黄瓜和方竹笋是单放的，到家后加热，汤开了再丢进去立即起锅，这样才会有它固有的鲜香）。每次回到北京，从传送带上拿到那只可爱的纸箱，低头嗅一下，溢出来的香味，陶醉得我就像没有离开成都。

这时候可以给王三娃打电话了。忘了说了，三娃子现在北京

的 CBD 上班，纸箱里面有他乡愁的味道。是的，每次三娃子接过那汤汤水水的食品袋，都会兴奋得面色潮红。一般，他会打开袋子闻一闻，然后夸张地说："是正宗的嗦，我耳边都有飞机呼啸的声音嘞！"

2008 年 7 月 3 日

花生的豆蔻年华

一个月前开始，每次去菜场，我都会注意到很多菜摊角落的蛇皮口袋，里面是刚刚上市的鲜花生。如今，寒冬腊月可以吃到西瓜，炎炎夏日有糖炒栗子供应，季节的概念越来越淡。因此，花生可以算作我心底残存的关于时令变换的一个食物刻度。

花生分春花生和夏花生。我老家夏花生比较多，一般是收完麦子没几天翻耕土地，间隔着种上花生和大豆。到了秋收时节，黄豆和花生两种豆类植物几乎同时成熟。所以，从季节上看，在北京菜市场看到的应该是春花生，生长期更长，加之是砂土种植的（老家多为酸性的红壤），温差大，甜度更高。

新鲜的花生吃的就是那种甜味。煮着吃，最简单，也很美味。一般来说煮制过程不超过十分钟，否则鲜嫩的生仁就会失去了生脆的口感，变成一摊软绵绵的花生泥，让人没有征服的欲望。

花生的果实在黑暗的地下生长，刚刚收获的花生不经晾晒，糖分和水分还锁在果仁内部，直接生吃都没有任何油腻。这时的它颗粒饱满、胞衣紧扣、水灵鲜甜，应该是花生最好的豆蔻年华。

直接用水煮，应该是吃花生的最佳选择。还有那些尚未灌满浆的小颗粒，老家叫“秋瘪子”，意思是到了秋天体型还没有饱满的果仁，脂肪积累非常少，甚至还看得到腰窝、马甲线和比基尼桥，完全不适合榨油，更适合趁新鲜煮着吃。其实，北京的春花生里也有这种装嫩、懒于长成的家伙，如果有精力，可以挑出来单独煮，非常甜。

如果单从操作的麻烦程度上看，煮花生其实应该叫洗花生才对，因为淘洗的时间远远长于煮制。细心的人家，主妇会对花生逐个进行挑拣和刷洗；更讲究的人家，还要仔细地用钳子，把每一颗花生上缘夹开一个缺口，让它在煮制的过程中更加入味。如此处理的煮花生，颗粒大小均匀，味道整齐划一，像大家闺秀，举手投足，一颦一笑都有固定的范式，很温顺，却少了惊喜。

我不愿把花生夹出小口，是因为喜爱花生破壳“剥”一声的刹那，就像小时候的谜语，麻屋子，红帐子，很好奇这次里面藏着哪个带着婴儿肥的家伙？此外，囫囵煮也有利于保持花生内核的甜，让拈在指尖的它拥有两种不同的风味。生仁鲜甜微脆多汁，像生涩而又幸福的拥吻；外表的咸香更像是安慰恋人时，对方梨花带雨的泪。

花生原产南美，然而“花生”这个词，在更早的中国古籍里已经出现。唐朝段成式《酉阳杂俎》中记载花生“形如香芋，蔓生”，“花开亦落地结子如香芋，亦名花生”。元末明初贾铭的《饮食须知》也说，“落花生，味甘，微苦，性平，形如香芋，小儿多吃，滞气难消。”但那时候的“花生”是指芋艿还是什么我说不准，《中国植物志》的说法我个人比较相信，这种坚果是明

朝后才进入国人食谱的。

花生种植之普遍，让中国每个家庭都有自己煮花生的诀窍（鲜煮的做法，在国外我还真没见过），尤其在味道上，除盐之外，各种给鼻腔享受的香料，八角、花椒、桂皮、香叶、小茴、豆蔻……全凭自己喜好，汶川地震那年，我在四川甚至吃过放辣椒、藤椒的煮花生。我自己做，除了喜欢放些陈皮，还特别喜欢放几粒山楂干，盛夏里去暑气，有一点清新的香味。

煮花生香料不宜多，点到为止就好，毕竟煮制时间很短，但一定要放。前些时候读到的一篇文章，作者在国外留学，偶尔的机会买到了大料，煮土豆时放了一颗，稍一加热，他形容自己的感受是，“那一刻，瞬间有了家的气味”。这是中国的味道基因。

北京的夜市上一年四季都有煮花生，我很少吃。一个是淘洗的干净程度存疑，另外，格式化扑鼻的十三香也缺少新意，加上大部分摊档都把花生像茶叶蛋那样在一只大锅中漫煮，多少有“花生木乃伊”的口感。

但北京人对煮花生的贡献是创造了“花毛一体”，一半花生一半毛豆混合编队。原则上，我仍然坚持毛豆和花生应该是两种完全不同的味道，尤其在牙感上，毛豆宜糯，花生宜脆。当然，这是完全个人化的口味喜好。但我无法不喜欢“花毛一体”这个名字，听上去像极了一个北方大汉，坐在夏夜的星空下，脚踩着一箱普通燕京，微风过处，胸毛飘飘，很有些剽悍之气。

2015 年 8 月 6 日

于勒叔叔的生蚝

并不是所有食物的最初体验都源于口腔。

初中有篇课文《我的叔叔于勒》，莫泊桑的。主人公的剩女二姐，好容易找到对象，于是一家人决定去哲尔赛岛旅行。游船上，父亲看见两位先生在请两位漂亮太太吃牡蛎——我对牡蛎这种食物的认知或者想象，就是从这里开始的："她们的吃法很文雅，用一方小巧的手帕托着牡蛎，头稍向前伸，免得弄脏长袍；然后嘴很快地微微一动，就把汁水吸进去……"

这个片段给我留下深刻印象，尽管语文老师的肥东口音乡土气息浓厚，但身处内陆平原的我仍然觉得，第一，吃牡蛎这件事很高雅；第二，牡蛎这种海鲜应该很美味。

二十年前，去法国拍片，同行的导演老杨是重庆人，长着"不吃米饭要死"的中国胃，走到哪里都要找中餐。而翻译小宋在巴黎生活过，不时推荐我们尝尝法国饭。三人行，众口难调。直到有一天，小宋说："我们今天去吃牡蛎吧？"我和老杨异口同声

问："是《我的叔叔于勒》里写的那种吗？"

马路边一家餐厅，墙上扯出来巨大的遮阳伞（同事告诉我这种餐厅叫 brasserie，意思是小酒馆），我们正经八百坐等牡蛎上来。现实总是骨感，没有像于勒叔叔一样的"年老水手"拿小刀撬开牡蛎，它们赤裸着，集合在侍应生的托盘上出现了。这一刻，我有点疑惑，忙问："我怎么觉得，这东西有点儿像我们说的生蚝或者海蛎子啊？"小宋的回答非常决绝："它们压根就是一种东西！"

我说这个"相见不如怀念"的故事，是想表达，一个吃货的养成，其实要经历无数次类似乌龙的尴尬。

是的，牡蛎就是生蚝，全世界温度合适的海边都生长。全世界对牡蛎的认识也有共通之处。首先，在很长的时间里，人类都认为此物催情。中国人认为它"形以壮阳补肾"，希腊人的爱神索性就是从牡蛎壳里诞生的。其次，无论东方还是西方都认为享用牡蛎的最好时节是秋冬两季。西方人甚至规定，单词里没有 R 的月份不吃此物（南半球除外），因为五月到八月，正值繁殖期，生蚝身心俱疲，且体内分泌一种酸，不好吃——这与中国人对水产的时令选择也一致。

然而，在吃蚝的方法上，东西方却有着不同的价值观。中国以蚝入菜，可以煲汤、可以抱蛋，潮州做蚝烙、闽南蚵仔煎、胶东炸蛎黄、大连炖豆腐……但一定是做熟了吃，这应该是传统。尤其南方的烹饪，和生蚝同时料理的几乎还少不了荤油，比如蚝烙，视觉上已经肥美多汁的蛎肉，裹着芋粉煎，再一勺烧滚的猪油淋下去，登时腴香氤氲，动物性毕现。

西餐中牡蛎也用黄油或奶酪焗烤，但最常见的是生吃，最多同上柠檬、甜辣酱或者红酒醋，还属于选项。生蚝极难保存，因此可贵之处就在新鲜，生吃应该是对它最好的尊重。坚硬的外壳包裹着柔弱的蚝肉，挑落一颗，灵动跳脱，接近百分之九十的鲜美汁液滑落食道的刹那，眼睛都睁不开。然而，并不是所有人都接受这种顺滑中不失锋利的味觉体验，比如英、德就少有蚝客，电影里，憨豆把海鲜拼盘中的，号称牡蛎中劳斯莱斯的特级吉拉多生蚝弃如敝屣，看得我真心疼。

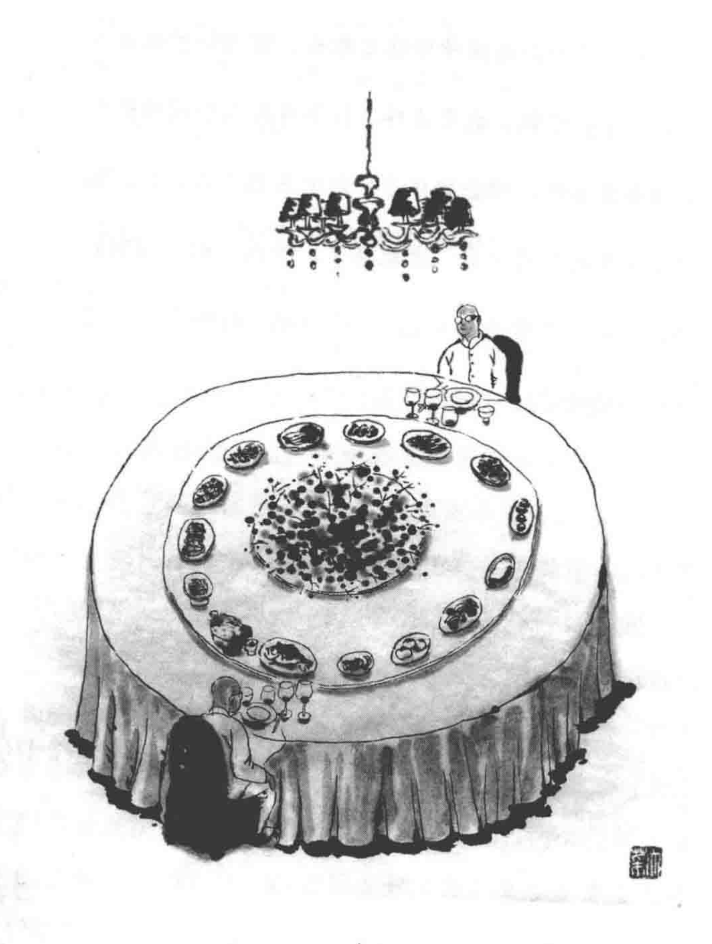
我好吃不求甚解，偶尔会参加所谓的“土蚝”聚餐，桌上罗列着地球上各个角落的蚝种，淡的重的口味一路吃过去，甚至有不用签证便环游世界的幻觉。在座都是美食行家兼地理老师，熟稔各种牡蛎的味型口感以及出产地。我真记不住这么多外国名字，如果说真爱，我比较钟意原产日本、现在更多生长在美国西海岸的熊本蚝，猫爪子一样，小小的，呆萌呆萌，弹性好，回口有水果味。但宁财神老师严肃地告诉我，熊本是入门级的，应该试试喜欢大牌的贝隆铜蚝，或者爱尔兰高威也比较有个性……对于一个三十岁才搞清楚生蚝就是牡蛎别名的人，这要求也太高了吧？

不过我还是决定继续在“蚝门”打打酱油，因为生蚝的美味和生活的美好。正如现在，我很难回忆《我的叔叔于勒》是不是“揭露了资本主义社会的虚伪”，却清晰记住了吃牡蛎的场景一样。对美食的追求，对体面生活的向往，都源自人的本能，这是常识。

2015年3月17日

按照大众传播学的说法，两个人面对面的正常交流，应该在一百五十公分以内，这种距离被确认为是安全的，大于这个距离被称作社交距离，它的私密性就大大减少了。吃饭，也是这样。如果哥儿几个闹酒的聚会都弄成国庆招待会那样子，两个人想说点什么，恨不能靠手机短信完成，这就扯了。所以，那天临别的时候，老六异常郑重地说："咱们哪，赶明儿还是吃点热乎的吧。"

辑四 吃口热乎的



儿行千里

中年发福，体重像“咱们这儿”的油价一样，只见上涨不见回落。所以开始有意识不吃晚饭，尤其是宵夜。但是因为经常加班，回家路上肠胃急剧蠕动，跟闹钟似的。一路犹豫着，直到看见松榆西里那家淮南牛肉汤的灯光。

这种牛肉汤是一种安徽地方小吃，牛骨架和黄牛肉加香料慢熬，牛肉绵烂，捞出晾起。吃的时候将牛肉切成纸一样的薄片，和粉丝、千张、绿豆饼放在笊篱里。蒙着厚厚牛油的汤锅温度极高，笊篱入锅，一焯即熟。牛肉汤有很强的地域性，在北京吃过几家，不是香料药材放多了夺味，就是牛肉煮得过柴。松榆里这家，主人姓郝，头一次吃了他家的牛肉汤，我就在微博里给了“无限接近淮南”的评价，并很快成了他家的常客。

和手机号一样，很多吃食都有专属地，往往离开那里，味道会有橘枳之变。所以个人经验，在北京挑选各地特色小吃，我会找招牌上体现的地名尽量详细的。比如说百子湾的四川简阳羊肉

汤、木樨地的松香园灵宝烧饼……有时，县市名字还不够，最好更具体到镇或是村，像朝外的乐山马村鱼头、白纸坊的绵阳高水杨米粉……当然并不是所有这样的店家都靠谱，但闭着眼都会强过开在一间屋里天南地北的“名优小吃荟萃”。而且，每每看到这样的招牌，我立刻能想起那些南腔北调、凭着自己手艺满怀希望打拼的人。

不过，老郝倒不是那种苦哈哈讨生活的样子。在安徽老家，他也是个基层干部，本来退休了可以在家颐养天年。但老郝的儿子十几年前来北京，做过酒吧的歌手、婚庆公司的司仪，现在算是落地生根了。老两口千里之外不免牵挂，来了之后，儿子忙，老郝和太太又有些落寞，于是便捡起了家传的牛肉汤手艺。

最初，材料都是从淮南运来，时间久了，物流费用太贵，只能选用本地的食材。绿豆饼是老郝自制的，千张换成了本地豆腐丝，尤其是粉丝，淮南的粉丝柔软中带着韧劲儿，而现在用的是河北的粉丝，偏软腻。好在老郝是原汁原味做法，汤味特别正。后厨一口大锅，后半夜就开始熬汤，镬气充盈着小店。

老郝做这个不完全为了挣钱，牛肉早就涨到十八块钱一斤了，牛肉汤一碗还保持在十元人民币，所以，店里的人总是满满的，经常过了夜里 10 点，这家店还是灯火通明。除了安徽周边的外地人，也有不少本地的顾客。北方人没那么挑剔，经常有本地口音的邻桌，就着十块钱一碗的汤，喝着六块钱的二锅头，说着几十亿的生意，听上去超级过瘾。我这种经常加班的人，每次路过那里都不免要思想斗争一番，有时顾及自己的体重，很羞愧地加快

速度穿过。但那充满动物油脂的鲜美的汤，单是想想，就可以让我满口生津。

前两天，又路过老郝家的店，看到窗户贴着“门店转让”的告示，我不禁吃了一惊。停车进店，老郝问都没问，就从后厨变出一碗牛肉汤来。郝太太则坐在一旁专心答疑解惑。原来，老郝的儿子刚刚当了爸爸，孩子刚三个月，“现在的年轻人不会带孩子，我们看着特别不放心。北方月嫂也不靠谱，孩子还得自己带。所以，我们打算把店盘出去。”郝太太说。我指着一屋子客人问：“这么多回头客，这么好的生意，都不打算要了？你们舍得？”老郝嘿嘿一笑，说是有点可惜，“但是，”他提高声调，“再好的生意，也不能有自己的孩子重要啊？”

寒风里，老郝的话我听得明白，来北京就是为了照顾儿子一家，中国人嘛，没有什么比家更重要。

想起在成都二道街一家冒菜店的经历。冒菜和牛肉汤也有点类似，材料也是焯熟。这家冒菜馆，几乎是成都最火爆的，客人往往要排一个半小时的队。去年夏天在成都出差，抽出了一个中午排队，排到将近一个钟头的时候，女主人出来指着我说：“从这位往后的同志就不用排了，我们要关门了。”奇怪的是，我身后的所有客人，没有任何怨言，选择了默默离开。我急了，反复跟主人解释，自己是从北京千里迢迢专程来的。百般哀求，主人方才允应。

冒菜店开在居民楼里，满坑满谷的人，生菜油加海椒的香味注射一般地刺激着所有的味觉系统。享受着难得的美味，心里更

加纳闷：这么好的生意为什么不扩大？为什么只在中午营业？老板娘特别利索，“下午我们娃儿就放学了，要做作业，怕干扰……”她一脸自豪，“要知道，我们女儿一直是年级的前五名哦。”“那女儿将来去外地读大学，你咋办？”我问。老板娘想了想说：“那我就去陪读。”

盛夏里的成都冒菜也好，寒冬里的牛肉汤也好，都不是什么特别高级的饮食，只要用心都不难做好。难得的是，主人都是为人父母的劳碌命，这是中国人的传统。几乎每一对中国父母都有天然溺爱孩子的心，再好的生意，再多一些的钱，对他们来说，都没有自己下一代的成长重要——那是他们全部的希望。

2012年2月21日

卤煮的细节

1990 年临近春节，十六岁的郭兴兰决定返回安徽阜南县老家。此前，和许多闯北京的打工者一样，她在半年里换了四五份工作，但都因为各种原因无疾而终。失望的郭兴兰收拾起简单的行李，打算去和二叔告别。

二叔比小郭早几年来北京，在天桥附近做早点生意。郭兴兰赶到那里已是傍晚，老郭看到侄女一天没有吃饭，便带她到了附近的一家小饭馆，那是家卤煮火烧店。透过厚厚的水汽，玻璃窗里很多人在等座位，正值隆冬，寒风里跺着几乎麻木的脚，郭兴兰实在不理解，就锅里这一团黑乎乎的东西，为什么有这么多人喜欢吃？

“这就是北京的好啊，”二叔说，“无论做什么，只要坚持，只要认真，都能赚钱。”这无意间的一句话，改变了郭兴兰的人生。晚饭后她没有去车站，而是在第二天一早，回到了这家小店，应聘当了一名服务员。这家店就是大名鼎鼎的“小肠陈”，老字号，

生意极火。此后整整十年的时间里，郭兴兰跟着师傅一笔一划地学，从跑堂一直干到了厨师。

“二叔说完那话，我就想，连这么简单的手艺都学不会？还真不信了！”郭兴兰聊到这段往事，已经是今年春天，她的“老北京风味卤煮小肠”店，位于天宁寺前街，一共四五张桌子。说来很巧，小郭刚到小肠陈打工的1990年，我也刚刚成为南横街小肠陈的常客。因为此前一年的事情，我们新分配的大学生，全部被安排在房山“基层锻炼”，每周都要从城里坐长途汽车前去远郊的岳各庄中学报到。当时莲花池和天桥都有长途站，而且前者离我的单位更近。但是，我总是会选择“天桥——张坊”那趟班车，在周日中午，先去附近的“小肠陈”或是虎坊桥另一家“凯琳饭店”吃碗卤煮，补一层油荤。

卤煮火烧是北京的一种传统小吃。空碗里，依次放进切井字刀的生面火烧、切三角的油豆腐，再把煮很长时间的小肠、肺头剁小块，最后切一小片后臀肉或猪头肉，锅里舀一勺滚烫的老汤一浇，辅以蒜泥、辣椒油、腐乳、韭花……热腾腾一碗端上来，很受北京平民百姓的喜爱。

有材料说卤煮火烧的起源和宫廷有关。我细细看过，其实上面只说了，“小肠陈”的创始人陈兆恩，曾经卖过为宫廷专供的“苏造肉”。从卤煮火烧原料结构上看，大量的脂肪、淀粉，如果皇上真来上俩底儿俩火烧，真不好消化。不过，查一查绝大多数北京小吃的“历史传说”，几乎都暧昧地指向了护城河里的紫禁城，谁让这地方是天子脚下呢？

“外地务工人员”郭兴兰，一直做着老北京的传统小吃，而且手艺已经很纯熟了。新千年到来那年，已届婚龄的小郭与同乡也是她的“徒弟”小邵成亲。他们打算要个孩子，在饭馆打工的收入，显然已经不能满足这对年轻人对未来的想象。小郭向师父辞行，开始自己经营，换了几家店面，直到几年前日子才安定下来。

第一次去天宁寺郭家小店，吃得有点惊喜，材料处理得干净，味道也很足。我当时在微博上发了照片，而且说明这是一对安徽人开的，夫妇俩舌头上下翻飞艰难说着“老北京话——儿”……结果，回帖甚多。有两类评论很有意思，一是说“安徽人怎么了，凭什么歧视我们？”，另一种是认为“外地人做的北京小吃肯定不靠谱”。对前者，我笑笑而已，俺就是安徽人，歧视自己不行吗？对后一种观点，我想小郭的一句话说得在点子上，“我知道北京烤鸭最好的是全聚德，全聚德的创始人是河北人。”

在我看来，卤煮的技术含量没有那么高深，不至于没有北京户口或者五年完税证明就干不好这个营生。我常去的几家北京卤煮店：北新桥卤煮老店、小肠陈和卤煮火烧吕，北新桥的厨师没聊过，小肠陈做大了哪儿的厨子都有，卤煮火烧吕非常干净口味地道，但也已经是云南人张金亚在打理了。

小张是大理人，90年代来到北京，师从王晓明学做北京菜，后来自己开了一家云南菜、北京菜合体的餐厅“西四北八条一号”，在北京的饮食界已经有了很好的口碑。2003年，卤煮火烧吕的吕老爷子病了，他夫人把张金亚喊过去，把生意托付给了对面饭馆的这位主厨，老人希望这位年轻人把手艺传下去。张金亚接手后，

吕家的生意更好了。其实，吕家的价格较普通的卤煮甚至还要贵一点儿，原因在原料上，他们一直坚持自选原料而不用供货商送上门的，比如，卤煮里的豆腐，这家一直用北京的品牌“白玉”豆腐……除了质量和手艺，还有一个重要的原因让这家饭馆食客盈门：小张很明白自己的职业定位，他是个随和谦逊的年轻人。

和气待人，这种做餐饮必需的气质，在小张和小郭这种“外地人”身上都很容易找到，去消费，谁希望服务员和厨师“爷头爷脑”的呢？尤其吃这种平民食物。所以，自从发现了郭兴兰的小店，我经常去那儿吃东西聊天，面对着天宁寺的山门，听她说自己这些年的起起落落，常常有很多共鸣。听着听着，有时候甚至有拍片的冲动……或许有一天，真的把这些在北京的外地厨师拍个系列，我打算把郭兴兰这集取名“卤煮的细节”，这样也算向我偶像刘瑜的政治观察随笔《民主的细节》致敬吧。

2011 年 6 月 19 日

吃口热乎的

我的朋友老六是个话痨。每次老男人局喝酒，他讲的话都在一万五千字以上，这也是他编辑《读库》的入门级投稿标准。

前一阵儿，一位朋友邀请老男人们去喝酒，饭店很大，十几个包间，主人还专门挑了最大的一间，以示我们是座上宾。一张能坐十六个人的大桌，装了我们不到十个人，转盘桌子中间还摆了一座鲜花垛，庄重得紧。那天的饭菜都很地道可口，服务也温馨有加，可老六就是打不起精神，话少得可怜，酒也喝得彬彬有礼，总之和平时判若两人。

回去的路上，我试探地问："是不是有什么心事，最近？""没有啊！"老六一脸无辜。我接着问他为什么饭桌上如此沉默寡言，他把招牌眉毛拧了半天，回答说："像今天这样的场合，对我来说，显然太不适应了，咱们穷哥儿几个一落座，你丫立刻掩映在鲜花丛中，不知道为什么，我特冲动地想跟你说客气话。哦，天哪……"

按照大众传播学的说法，两个人面对面的正常交流，应该在

一百五十公分以内，这种距离被确认为是安全的，大于这个距离被称作社交距离，它的私密性就大大减少了。所以，在电视里经常看到那些貌似掏心窝子的访谈，主持人和被采访者相聚一丈多远，我说这根本不是交流，更像是审问。吃饭，也是这样。如果哥儿几个闹酒的聚会都弄成国庆招待会那样子，两个人想说点什么，恨不能靠手机短信完成，这就扯了。所以，那天临别的时候，老六异常郑重地说："咱们哪，赶明儿还是吃点热乎的吧。"老六说的热乎，是指那种亲密无间的人挨人，类似家庭聚会的热络。

在日常生活里，桌距，或者说桌子的直径甚至可以改变任何人之间的关系，桌距的长短和人之间的亲近程度是成反比的。当然，"吃口热乎的"还有另外一层含义。作家阿城老师是个极挑嘴的人，这种挑剔不仅体现在对厨师水平的考较上，他还特别强调一种叫"镬气"的东西。镬气说起来有点玄幻，大体是指端到桌子上的菜的热乎程度。这是对"吃口热乎的"另外一种追求。

关于镬气，阿城有一套系列理论，首先从鼎锅发明的历史渊源说起。凭我的记忆，他是这样解释的：中国人发明火锅、炒菜锅之前，这东西首先用于祭祀，里面烹饪的食物冒出的腾腾热气是希望祖先感知的。热气还分层，最靠近锅边的层面由活人享用，而靠远端的热气以及"热气冷却后幻化的信息"，是专供在天之灵的。也就是说，如果你离烹饪的器皿太远，您就把自己当成祖先了。

据阿城说，早先北京的大户人家不讲究下馆子，有头有脸的人讲究请名厨到家做。厨师一进门，先要问请客的地方在哪间屋，

然后一定要选离那间屋最近一间做厨房。这样，才能确保镬气不散，离得太远了，镬气就没了。按照阿城老师的理论，镬气是菜肴的灵魂所在。“现在很多大饭店，饭菜从厨房到餐桌要走几个楼层，一里多地，到了客人的眼前，面目已经冷峻狰狞，拒人千里之外，这就是镬气散没了，没魂儿了。”阿城说，“就像涮锅子，总不能我涮得了，放盘子里，再端您家去，这不像话。”

并不是所有人都赞成阿城的分析，美食家娜斯就举例说：“西方人也喜欢刚出炉的面包，但他们并没有祖先崇拜啊？”但是在平时的实践上，我更愿意同意阿老这套说法。用他的理论就很容易解释，为什么一家号称国际餐饮品牌的台湾包子铺的包子，怎么吃，都没有江南或是巴蜀的路边小店可口，后者离锅灶近，热气旺——几乎是围着炉子吃，那镬气得多盛啊！

我非常喜欢的一间小馆子叫翠清，做湘菜的。连厨房加一起不到一百五十平米的小店，每天顾客盈门，好多年都是如此。服务员穿梭于拥挤的座位和排队的客人中间，大声喊着“小心烫”。不一会儿，菜便一道道“咣咣咣”粗犷地摆到了桌上，吃的时候甚至还烫嘴。前两年，翠清做大了，开了一间上档次的分店，营业面积比原先大了好几倍，装修精致许多，菜价也没有太大变化。我有一个叫梅子的美女同事，精通烹饪和吃喝。有次在老翠清排队实在绝望了，我带她去了新开的分店。没吃到一半，她就不停说，菜没有老店的好。我提醒她，会不会有心理和感情的因素，她决绝地说：“肯定没有。不说材料和厨艺，首先，这儿就少了老翠清的那股热乎劲儿……”这又一个讲究“镬气”的主儿！梅子

甚至把菜刚出锅和女孩子的青春相提并论："韶华易逝，菜又何尝不是这样？"

我承认她的感受比我细腻和准确。确实，平时如果不是和特"讲究"的人一起吃的话，我宁愿排队，也要选择老翠清。而这种偏好，不能不说"镬气"在其中发挥了非常重要的作用，毕竟热菜热饭热心肠，这是一种美好的感受。讲究"镬气"，说白了就是品尝菜肴最新鲜出炉的那一刹的芳泽。菜没了这个新鲜劲儿之后，再和它亲近——打一个不太恰当的比方——就像靠在你肩头的女孩，心里一直想着前男友……

嗯，想到"镬气"，想到"桌距"，盘算着自己手机里存着的几十家小饭馆名录，改天，还得叫着老哥儿几个，满满登登坐一小桌，"吃口热乎的"，咱们！

2010年10月18日

睹食物思人

我大学时代的一位女同学，长得挺好，追求者众。其中一位是进修生，会拉小提琴的络腮胡子，追她追得厉害。厉害到什么程度呢？为了博得青睐，他经常请这位女生下馆子，进修生有工资的嘛。有时，甚至连我们几个要好的同学同乡，他也一起豪气干云地捎带着请了。我赶上过一回，在学校旁边的小饭馆吃炖吊子，就是砂锅炖猪大肠，大料生姜腐乳没少放，咕嘟着泡泡端上来之前，再泼一勺生蒜汁，香啊！用今天的时尚语言描述，那是“各种油腻，各种解馋”。

这件事造成了两个后果，一是吃人的嘴短，我们经常劝同学从了这位老兄，这样我们或许还有下馆子的机会；二是再后来漫长的岁月里，只要吃到炖吊子，都会想起这位老兄，甚至前些日子同学聚会，聊起这段往事，说到男主角，我死活也想不出他的名字，只能不厚道地用“炖吊子”来指代。

不仅是这位师兄，很多人在我的记忆里，都可以用某一种食

物代表，这就像我一直习惯用饭馆来标注地理位置一样。比如我从前的领导，在办公室永远眉头紧皱一脸旧社会，但想让他随和很容易，去单位旁边的“红番茄”，随便要一份莲藕汤，这个湖北人的肃穆表情立刻就会像融化的冰棍儿一样慢慢软下来，时间长了，甚至会柔情似洪湖水那么浪打浪的。所以在我这儿，他就代表了莲藕汤。

另一位四川籍同事，因为是主持人，所以出去吃饭比较谨慎，难请。但也有例外，这就是四川火锅，尤其是全红汤的，一喊她一个准儿。前两天在公主坟的四川仁，店小二一见她，立刻问道："还是老样子？加麻加辣，莴笋切条不切片……"显然她是这里的常客。此前有天深夜，甚至见过她一个人，在航天桥的甜妹耙泥鳅，戴着大墨镜，面对一整桌菜和一个火锅胡吃海塞。如果用红油火锅替代她的姓名，简直太合适了。

“看到那野菊花，想起了我的她……”这几个月，组团的饭局少，经常一个人孤魂野鬼地觅食，但总能根据食物想起某个人。比如，去君琴花吃酸汤猪蹄花，老六就会贱贱浮现在眼前；来翠清，就能想起我妹陈晓楠，小炒猪肝是她的最爱；到西贝莜面村，则会想到从小在山西没吃过菜的柴静老师，这上来的主食其实应该叫莜面栲柴栳栳才对……食物在我这里，永远能幻化成某一个人，愿君多吃点儿，此物最相思。

睹食物思人，我想这肯定不是我个人的专利。说个故事吧。小兔和小猴子都是我的同事，也曾经是一对令人羡慕的恋人。两年前，两人分手，不知什么原因，但他们和我的关系都还保持得

挺好。这不？前几天小兔要娶媳妇，专门找我当主婚人。我答应的同时，心里也在想，这事儿可能还得想办法跟小猴子说一声吧，貌似她一直还等着小兔回心转意呢。

我想了一辙。他们俩恋爱的时候，我们经常去吃一个饭馆，府右街的延吉冷面一分号，一家北京风味的朝鲜冷面店。正因为喜欢这儿的人真不多（小猴子也是吃了多次，才最终适应了这种古怪口味），我们仨才显得特立独行，面对着大多数同事眼神的鄙夷和言语的冷嘲热讽，“冷面三人组”经常在午餐时间，义无反顾穿越“首堵”北京，去吃上一口。所以，这次我想单独请小猴子到府右街吃个饭，见机行事，再慢慢跟她说说即将发生的情况。

“你是想告诉我小兔要结婚的事儿吧？办公室的人都跟我说了，我多想得开啊，真没事儿。”去的路上，小猴子山东姑娘的大方劲儿让我如释重负，她甚至还说了这样的话：“现在啊，所谓的前男友总是高估了前女友对他的思念……”好吧，算我多心，现在简单了，就剩下吃饭一件事情。

点菜的时候，小猴子在一边还吱哇乱叫说，“好久没来了，都重新装修了耶！”“这个辣肉是我最爱，我一人就能吃一盘儿！”“羊肉串，嗯，我可得要……”等冷面端上来，才吃了一口，小猴子突然就变声了——我开始后悔不该选这么个地方。“小兔说，这种花生用手抓着吃才香……”“从前，我碗里的酸菜，都是夹给小兔的……他特爱吃。”“……我记得这儿的苹果，特别甜的呀……今天怎么酸了？”完了！从头到尾，坐在我对面的祥林嫂，不，小猴子姑娘，一直喃喃地自说自话，冷面只吃了小半碗就放

下，连她的最爱，那盘辣肉，也只动了一筷子。

回去的路上，小猴子一直看着窗外不言语，快到办公室的时候，她才斩钉截铁对我说了两句话。一是，“今天我要回去扔一样东西，他们家钥匙，我一直心存希望的……”二是，“赶明儿，再吃冷面，您，还是自己个儿去吧！”

2011 年 4 月 18 日

相濡以火锅

天气刚一转凉，我就迫不及待地思念起火锅来。

单位对面新开了一家小肥羊，号称旗舰店，菜价偏贵，但环境总算比其他的分店都好得多，而且，经过几次比较，我只要性价比最高的锡盟羔羊肉，这也是最便宜的一种：鲜嫩柔软，入水即熟，久煮不柴。无论服务员怎么威逼利诱其他款式的肉品，我也不为所动。奶白色的底汤，慢慢地看着半透明的鲜肉缓缓在锅里变成温和的食物……在过去的半个月里，我已经到这里吃了不下四次。

不过这家小肥羊缺点也是明摆着的，遇到人多的时候，他们不提供大锅，每人必须分别用一只小火锅。店方的解释是，这样既干净卫生又时尚——并强调说这很受年轻人的喜欢……我外形非常老是吗？就算我相信前面说的有道理，那可不可以把分开的小锅锅底价格等同于一个大锅呢？显然，他们不干。

从卫生的角度说，我不是中餐分餐制的坚定反对者。早年在

南方山区拍片，当地瑶族最隆重的迎客礼仪，是主人站在家门口，双手端着一大碗红薯酒，碗里有一只小调羹，客人进门之前，都用这同一把工具，先从碗里舀出一勺酒，送到主人嘴边，由他吸溜一半，再端给自己一饮而尽。这个……这个……尽管那次我也喝了，但心下还是觉得，似这般肝胆相照的桥段，还是更适合小青年搞对象（也得是热恋吧）时使用。

吃喝不能太近乎，但也不能太生分。

餐饮界很长时间都在讨论分餐，似乎只有分餐才够卫生，才够档次，才够国际化。从个人经历而言，我吃的所有分餐制的中餐，无一例外都是装腔作势的。西班牙导演路易斯·布努埃尔的《资产阶级审慎的魅力》这部电影，故事发生在美食之都巴黎。在那里，利用午餐时间进行商务会谈和政治磋商是体面人的一个重要传统。六位巴黎上层人士，大使、主教之类的，相当中产——每当他们事儿事儿地坐在那里想开始搓大盘子的时候，总有噩梦一样的事情意外发生。影评都说布努埃尔用超现实主义的手法讽刺了资产阶级上层社会的虚伪，在我看来，这部电影更像是对分餐制的揶揄——随便一点儿，你们早吃上了。

就像火锅，草根特性决定了它的最佳就餐场景：锅子一只，白酒二两，三四个小菜儿，五六盘羊肉，七八个弟兄……话题往一起扯，筷子往一处伸。坐在一起都知根知底，又不是SARS爆发的时候，何必还要各找各锅呢？锅里翻江倒海，上空热气蒸腾。幸好火锅出现得晚，否则庄子说的“相濡以沫”弄不好都会有别的解释，甚至那句“相忘于江湖”都可能被忽略了。

吃火锅适合朋友之间，吃四川麻辣火锅就更像交朋友：煮得愈久，口感愈醇厚，所有的锅底汤料非经过整一个时辰的充分交融，味道无法得以彻底彰显。尽管我经常给朋友推荐北京最火爆的火锅店——海底捞，因为它的汤底很清淡，容易上口，特别适合火锅入门，但我自己去的次数并不多。有朋友问原因，我解释说，海底捞是无渣火锅，汤里没有成型的作料，看上去很干净方便，但它就像一个讨人喜欢的自来熟交际花，貌似很容易接近，时间长了也不会有什么进一步交流，可敬而不可亲。

而普通麻辣火锅就不同了，它更像一个内向的人，你需要时间，慢慢等他散发自己的魅力，而且时间愈久味道愈浓……你要是喜欢谁，不妨提前两小时找一家有底料的火锅店，早早开火，想象着郫县豆瓣和葱结姜片蒜瓣以及草果丁香花椒辣椒不断充分交融磨合，小火慢慢熬着，等那个人来吃……当然，“那个人”必须是一个喜欢吃的实在人，吃饭是你们的目的，这样你们才能在享用美食的同时享受相濡以沫的人生。相反，如果吃饭只是手段，“那个人”更喜欢情调，我看最好还是去那种分餐制的地方，最好结账也是AA制，这样才匹配。

我打心眼里佩服那些官场、商场、名利场的场面人，尽管面和心不和，为了利益也要欢天喜地坐在一张桌子上吃饭，偶尔夹菜，还要领取一双男筷子——也叫公筷——给对方伺候着，讲究！这时，聚餐已经不是摄食的一种程序，更是某种社交性的礼仪。在特有范儿的场所，吃着特有面儿的菜肴，彼此相敬如宾，心里却盘算着各自的心事……“既然不是仙嘛，难免有杂念。”李宗盛

老师形容这类人吃饭的做派是："刀叉放两旁，鲍鱼摆中间……"李老师的这首歌名叫《凡人歌》。如此吃饭，是够烦人的。

2009 年 9 月 25 日

慢慢地陪着你吃

赞美菜肴精致可人，食评家往往会用文字抖落一下自己的浪漫。比方说一道清蒸鱼“几欲开口，渴望与你交流……”，听上去相当聊斋，也不过就是形容它有灵性罢了。如果在现实生活里，这条鱼真的给你朗诵一首《假如生活欺骗了你》——即便是俄语原文的——相信你的第一反应一定是撒丫子就跑而不是别的。

一般来说，在馆子里消费，真正能和你就食物进行交流的，只有服务员。

服务员有很多别称，从前叫小二，也有叫丘二的，当然那是在万恶的旧社会，现在一般按规矩称小姐、侍应生或维特尔。但由于我们的社会发展基本和楼价上涨一样快，小姐这个词有时会产生误会。几年前我有亲身经历，多次呼唤服务员不至后，我把音量开关拧大了一点：“小姐！”……结果，过来一位中年女士，不卑不亢对我说：“叫小姐请去桑拿，我们这里只有服务员。”没错，这是一家“中华老字号”，“老子”的感觉超强：威风凛凛的

女士身后，还站着一位拿片鸭刀的壮汉。

天子脚下的北京，干什么都有皇家的腔调。我算幸运的，据沈昌文老师说，当初北京有国营饭店居然有这样的景象，进门的墙上醒目地贴着“郑重承诺”，内容是——绝不无故殴打顾客！当年有一首流行歌曲名字叫《我为革命下厨房》，强力讴歌服务工作平凡又光荣：“我为革命下厨房，热情更比炉火旺……开门迎接工农兵，阶级兄弟情意长……”既然是无产阶级叔伯兄弟了，打是亲骂是爱嘛。

造成服务员“国字脸”的一个重要原因是供需矛盾。当年就那么几家饭馆，好不好吃都要排队，作为掌管你进食程序的服务员自然会有优越感。其实，这种情况在今天仍然不同程度地存在着——人气比炉火旺的饭店毕竟数得过来。比如五棵松西的那家“林静小吃”，一天到晚门口永远是人山人海，乍一看还以为是群体事件呢。这儿的麻辣烫和凉面都非常好，更可贵的是，尽管它紧挨着四环路，但却是门头沟的价格。So，这直接导致这家门难进事难办脸难看，其程度比神秘的“有关部门”还要有过之而无不及。偶尔小声嘀咕两句：这里的服务员厨子也太狂了吧？没想到旁边正等座儿的一哥们儿，冷不丁接了一句话：“人民大会堂服务好，但不让咱们进哪！”靠，你到底哪头儿的啊？

这个故事告诉我们，自家饭菜的性价比，直接关联着服务员的扬眉吐气指数。如果你家的味道不足以吸引顾客，或是上菜速度严重迟滞，或是菜价有些虚高……这些因素都会导致顾客在很短时间内变身黄世仁他妈，眼光里蕴藏着一只长针，随时扎向你

的脸颊。作为服务员，此时的最佳选择是低眉顺眼，最多像喜儿一样在内心里咒骂，对象是自己的老板。

有时候我真的很佩服那些姑娘，站在你旁边，不停揣摩你的心理，讨好你的同时，还要尽可能实现饭馆利益的最大化。不过闹笑话也是经常的，比如一个朋友有次吃请，主人好面子，点了娃娃鱼，这哥们儿赶紧问服务员，鱼是不是野生的——现在的养殖水产尽是喂激素的，只有野生的才吃着放心——因此服务员不假思索，以她列祖列宗作担保，一口咬定此物纯天然，并且仔细说明了进货渠道以示清白。结果，我这哥们儿是一位动物保护主义者，不但拒绝了这道菜还差点打电话报警。

所谓上档次的饭馆，付账的时候一般分两块，一部分钱是给饭菜，另一部分是给服务的。因此喜欢摆谱的人，哪怕平时上班跟孙子一样，到了那里也必须装大爷。“我们是来消费的。”他们喜欢这么说，同时要求服务员要给自己充分的尊重。我给别人推荐饭馆，有时朋友们反馈里略有微词，但大部分都来自空调地毯转盘桌子等方面。这说明有些人更注重吃饭的环境，视觉上的要求比较高，而我更在意菜本身的味觉体验。

六里桥西南有家芙蓉镇酒楼，是一座简易的二层小楼。服务员一色的湖南妹子，为首的叫李菲，美女。我多次推荐过这家馆子，不仅因为他们的炒薯藤、蚕豆汤、锅巴饭做得地道，更因为喜欢这里懒散的就餐气氛：客人不多时，服务员厨子都围在一起，电视永远锁定在湖南卫视。我在一旁安静地吃着，他们在为超女们加油，兴奋和难过都写在脸上……这样的环境里，慢慢地

陪着我吃，慢慢地熟络起来。有时，李菲会从后厨端来一盘火焙小河鱼或是老腊肉，放在我桌上，“我妈妈做的，刚托人带上来。”美女注解道。温暖吧？这种温暖应该加收百分之多少服务费能得来呢？

去年年底，李菲去了山西讨生活，原来的服务员也跟着走了一多半。这之后，我又去过一次芙蓉镇，只一次。尽管饭菜还是挺不错，可我总觉得少了些什么。

2009 年 7 月 10 日

那些笑脸

小时候看《平原游击队》，别人记住的都是李向阳的战友们给翻译官上课，“国际形势是酱紫滴……伟大的苏联红军八拉八拉……”我嘴馋，更关心地下交通站的那张饭桌和旁边的小伙计——那是店小二的标准配置——笑容可掬的脸，清脆的嗓音，瓜皮帽以及肩膀上搭的一条雪白的毛巾。遗憾的是，这部电影我看了不下五遍，始终没有看到酱牛肉和花生米上桌后的特写镜头。

世界很小。工作后，居然和演小二的这位演员的女儿成了工作搭档，而且住在一个家属院儿里。每次见到老人家，耳边总会想起那段很长的贯口：半斤烧酒一盘花生米四两酱牛肉外带胡椒面儿……一口气不喘报下来还拖着长腔。那时，姓徐的这位伯伯已经从峨影厂厂长的位置退休，当年的利索劲儿已经没了，但和蔼的笑容还在脸上。

经历过无数的店小二和服务员。大部分人，早已经没有了瓜皮帽和白毛巾，我还是能记起他们的笑脸。

刘大勇，山东德州人，在北京三联书店附近一家贵州馆子里跑堂儿。大勇跟我们一帮人混得很熟，能叫出我们二十多人每一个人的姓名，有时候老男人之间要捎什么东西又恰巧没见上面，一般都会给对方留个短信，然后把东西交给大勇，比快递靠谱。有一段时间不去他那儿，大勇就会发短信，或者直接打电话，让我组个局，他来请大家吃酸汤猪蹄花。怎么好意思让他请啊，结果总是一群人呼啸而来，烂喝到后半夜才算完，大勇笑呵呵地坐在一边，偶尔过来接一句不咸不淡的下茬儿。直到结账，某一个人递过去自己的钱包，大勇从里面抽出几张报一个数，然后说："不好意思，收钱了啊！"然后，再逐一把醉醺醺的人扶到马路边，等他们打车离开，他还站在那里憨厚地笑着招手……店里没人的时候，大勇会坐在店门口，面向着胡同，有一句没一句地跟后厨的贵州人打嘴仗，说的都是黔东南的方言，一股木浆子的味道……他已经两年没回老家了。

陆慧萍的家在广西荔浦乡下，高中毕业那年，她接到了洛阳外国语学院的录取通知，家里却凑不出她去上学的盘缠。于是，她来到了阳朔西街，在一家饭馆里做服务员。西街是桂林外国游客聚集的地方，小陆靠着她高中水平的英语和勇猛的开口能力，居然招来了很多的回头客。我是看了同事拍的纪录片，慕名去这家名字叫"没有"的饭馆，门匾上写着"没有变质的食物，没有热的啤酒，没有不好的服务"等等。听到小陆和外国人聊天，我都快笑喷了，她的口语像是在短波电台学的，那叫一个含混不清……小陆的结局挺好，一个外国小伙儿后来向她求婚，两个人

现在在荷兰定居。出国那天，小陆到北京转机，我开车送她，她还是自己招牌式的微笑："我现在荷兰语说得不错，要不要听？"我说："得啦，有你的英语水平垫底，估计你哪国话都敢说。"小陆在阳朔那家餐馆是做西餐的，不知道去了荷兰，她会不会开一家桂林餐馆？

并不是所有的女孩子都像小陆一样自信。有一年麦收季节，在陕西户县采访一位自学成才的乡村教师，碰巧她在广东做服务员的妹妹回来探亲。妹妹叫段金花，一看就知道是见过世面的，打扮得体谈吐不俗。姐姐羞惭地说："我天天自学，都读完大本了，还没有初中毕业的妹妹知道得多。"姐姐的话激发了我们一个新想法，想随着妹妹去她打工的饭店看看。不久，我们如约赶到了东莞长安镇的一家酒店，金花却没有出现。原来，这里的服务员除了上菜，还有义务陪侍。拍摄没有进行下去，但金花其他的姐妹们在客人面前的笑容，至今想起来仍然让我不寒而栗。

最早知道店小二这个词，是在《水浒传》之类的古典小说里，他们几乎都没有自己的名字，出场也基本上是给大英雄展示性格做铺垫用的。而在真实的生活里，经常结识各色的店小二，他们大都远离故乡和父母，只身在他乡打拼，都很有个性。记得当年选择做传媒，是受了一位东北作家的蛊惑。他在文章里说，每个人只能活一辈子，但做记者，你可以伴随很多陌生人的生命轨迹前行。其实，食客和小二也是陌生的，也是一种相逢，这种短暂的路遇往往和有特色的饭菜一样，能够让你的旅程充满回味。

不过，现在挑饭馆，除了味道，我一般只去有熟识小二的店家，并且适应了这样知根知底的信任感。管理严格的大酒家，把服务员训练得像一个模子出来的，反倒很少去了。比如我们单位门口的一家河南馆子，菜也就那样，所有服务员却统一穿着诱惑无比的山寨空姐制服，仪态举止整齐划一，说奥巴马式长排比句，热情而不容置疑。尽管这些姑娘很养眼，腰细腿长口才好，但说实话，就像机器人，我实在分不出谁是谁，只能很无奈、很流氓地死盯着她们的胸牌……

2009 年 8 月 12 日

除了蛋，我们来认识一下母鸡

家里空调坏了，维修工是山东莘县人。我套近乎说是“张海迪那个县”嘛，小伙子警惕地看了我一眼，“张海迪是我们县的，不过今天除了维修费还要收您上门费的哦。”我笑着说：“我不光知道张海迪，还有个莘县朋友，在淮扬府做大厨，茨菇红烧肉和虾子阳春面做得一绝，是我见过做淮扬菜最好的山东人……”没等我说完，小伙子停下手中活计：“您说王昌荣吧？那可是我们莘县的骄傲，在中央电视台里面，靠厨艺打败了外国人。和叶问、霍元甲一样，那是民族英雄啊。”小伙子一脸昂首大义凛然，“那今天的上门费，我真不能收您的。”

看看，在生活里，认识几位厨师还是有好处的。

前一阵，沈宏非老师在南京，问我愿不愿去，我一点没犹豫就答应了。见沈爷是一方面，更重要的是，南京有一位我熟识的帅哥厨师，叫侯新庆。我和侯师傅四年前相识，再次吃到他做的菜，亲切中有了些变化。其中两道，现在想起还会舔舔上唇。一

道是自制年糕烧黄鱼，糯米粉和蛋清、猪油、盐同蒸，趁热搓条。新鲜黄鱼煎到两面金黄，加炸好的蒜子和高汤，烧熟后撒进年糕，淋上葱油，质地绵密的年糕浸饱了鱼汁……

另一道砂锅神仙蛋煮素鸡，味道更加独特。从已经略微呈胶状的汤汁里舀出一只虎皮蛋，一入口先是汤的浓香，牙齿依次穿过已经软帖的焦皮，富有弹性的蛋白，里面竟然是鲜嫩的肉圆！据说这是扬州的民间做法，鸡蛋略煮成型，趁热用吸管吸出蛋黄，再填进调好味的五花肉糜。吃着蛋，脑补着侯大师温文尔雅吸蛋黄的样子，直有种想冲进后厨握住“母鸡”双手的冲动。

钱锺书说吃鸡蛋就好，何必认识母鸡。但有时候认识了母鸡，鸡蛋的味道会发生很大变化。当初，侯老师还在北京，《舌尖1》里的淮扬菜、汤包段落拍的都是他。拍摄回来，摄影师闫大众跟我说，在小侯那里，终于见到了国内“最整洁、看不到一滴水”的厨房。因为是国际餐饮集团管理，小侯所在的中国大饭店后厨不能进“活物”。于是，每天早上都能看见这样的情景，侯师傅坐在前厅，手边放着一盒活虾，一个一个慢慢地剥。这以后，再吃到龙井虾仁的时候，确实有种不一样的味道。

对餐饮经营者来说，厨师是一个餐厅的核心。对于成功的餐厅，厨师甚至是一道风景。想想侯师傅坐在门口剥虾的样子，确实像一幅画。

不过，常年和厨师们打交道的最大收获，是能够了解他们对食物的感受，这是一群离美食最近的人。日餐厨师程世儒，在神户从业十年后，回北京开了家居酒屋。小店只有一个操作台，加

三张桌子，并且每天只有晚上营业，星期天休息——这是日本的习惯。第一次朋友带着，我当场被面前特别新鲜的食材感动了。小程每天早晨都在附近的新源里菜场逡巡，这会占用他整整半天的时间。之后，他会根据食材设计当天写在黑板上的菜单。

经常去他店里，他会说，“可巧，我今天买了金目鲷。”“可巧，今天进了北韩的籽蟹。”“可巧，今天有从日本来的，可以刺身的青花。”再后来，我会直接告诉他，你索性先给我来一份“可巧”吧。小程是我感知季节的一个探头，他总能用最新鲜的食材，折射出对节令最敏感的体悟。

因为职业原因，和很多厨师成了朋友，也对厨师这个行当有了不少新的认识。我写过这样的解说词：“传承中国文化的不仅仅是唐诗、宋词、昆曲、京剧，它包含着与我们生活相关的每一个细节。从这个角度来说，厨师是文化的传承者，也是文明的伟大书写者。”这不是奉承，是真心话。

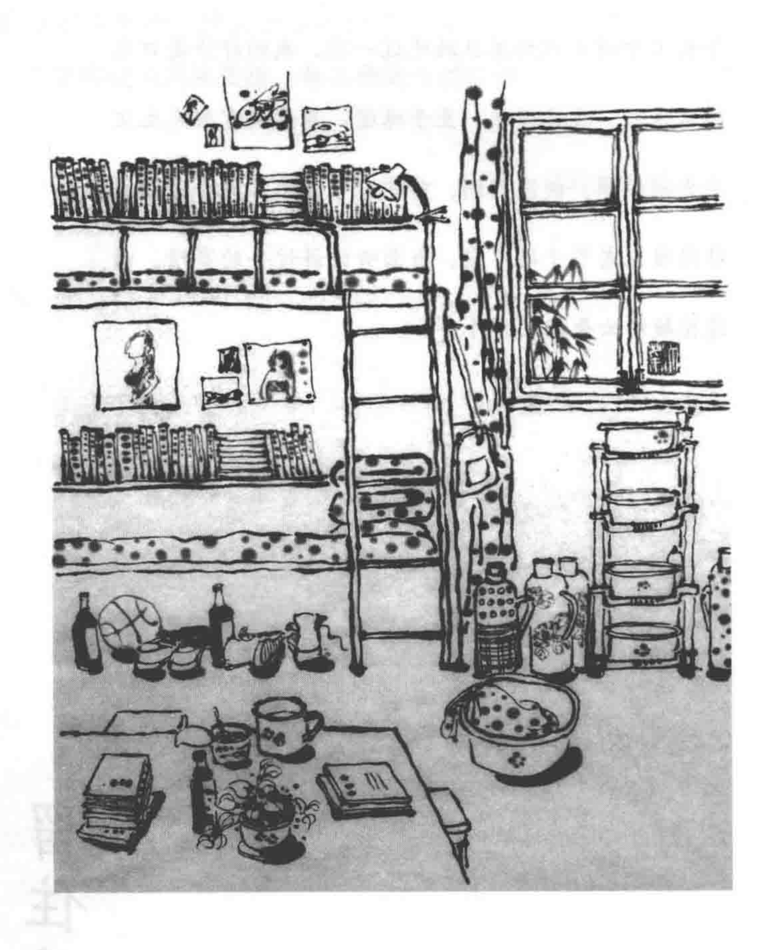
大董餐厅是北京餐饮界的翘楚。去年有几个内蒙古学员在大董学习，大师傅董振祥在这些学员心目里，往好了说就是大神，最不济也是头条界的汪峰，有半壁江山的气场。实习结束，大董本人照例要请学员吃饭，面对餐桌上铺天盖地的崇拜，大董没说话，带着大家出门找了个煎饼摊，大师傅让卖煎饼果子的靠边，他要给大家露一手。然而，连续三张煎饼都不是很完美，有的甚至破了洞，大师傅停了下来，对大家说：“在你们看来，我已经是非常好的厨师，但你们看到了，我连煎饼都摊不好。餐饮这一行，太博大精深，只要你专注一门技艺，就能有自己的饭碗。”

我理解大董说的“饭碗”里埋藏的朴素道理，做厨师这一行，只要用心，只要专注，就一定能找到自己的位置。假以时日，就有机会成为大神，成为季节的使者，成为餐厅的风景……当然，保不齐还能成为民族英雄，英名在故乡到处流传。

2015 年 8 月 30 日

我不是北京人，吃爆肚完全是《雅舍谈吃》勾起的馋虫，梁实秋对北京小吃怅惘的深情，曾经让我二十多年前很冲动地跑到爆肚冯吃过一次。我的评价是口感确实很好，爽脆弹牙，至于味道，显然没有梁先生文字更耐咀嚼。但没想到，前些日子居然有机会采访爆肚冯当家老爷子冯广聚，当面听他讲过去的事情，白莲花般的云朵就在窗外……

辑五 留住手艺



不时尚饮食

董克平老师是京城著名吃客，据说跟着他可以吃遍北京。所以前两天接到他约饭的电话，我很兴奋。但他说是鲁菜，我又不得不犹豫了——在此之前，我刚刚因为鲁菜怀疑过人生。

那次是接待新西兰同行，在银锭桥边一家号称北京历史最悠久的鲁菜馆。本指望国际友人在风景中领略中国饮食文化精髓，结果吃得头大——类似软炸里脊这样的纯肉油炸菜，上了不下五道，扎实啊！即便是长着天然胸毛的外国人，茹毛饮血，两个回合也吃顶了。回去的路上，我甚至对鲁菜在四大菜系中存在的必要性产生了怀疑……不过，这次老董说到了王义均的名字，那可是鲁菜泰斗，据说门徒两千有余。抱着试一试的心情，七拐八绕，总算在皂君庙一条僻静的小街里找到了这家“海参王”——瞧这名字俗的。

饭馆其实由王老爷子的几个子女经营，老人四个儿女，全部继承了他的衣钵。他们出过国，见过世面，但归结到这家餐馆，

所有菜品的一招一式却都是最传统的鲁菜做法。和老董一起品尝了炸烹大虾、葱烧海参、醋椒鲈鱼这些经典鲁菜，从味道到口感都一丝不苟，扮相朴实，一点儿花招子都没有。最喜欢的两道菜，都是家常菜。一道是清拌粉皮，在荤菜之间出现，十分利口。另一道干炸丸子，采用几十年前的老方法，肉馅剁成小丁儿状的肉米，不掺水、不搅拌、直接油炸（当下做肉丸，要往肉馅里加水和蛋清，然后不停搅拌，以追求筋道的Q感）。一份丸子九两肉，二十二块钱，拈一个，一口咬去一半，心儿是粉红色的，肉香扑鼻……好在吃货的心不是玻璃做的，对鲁菜的好感又回来了！而且我敢说，之前那家的“历史最悠久”名号，显然是西太平洋大学授予的。

现在有种叫微博的玩意儿，传播很快。第二天我在微博上发了帖子，当晚就有三桌朋友赶去品尝。胖星儿是新浪饮食博客人气最高的博主，和家人吃完后立即回帖“有义务转发哦，不能让他关门，不然那将是我们多大的遗憾啊”。为什么会遗憾呢？胖星儿解释：“看到店堂里才几桌，一是为鲁菜的凋零而叹息，二是感叹王家为什么不走大董的路子，那生意该多好啊！”

在北京说起烧海参，大家最常提起的都是南新仓的大董，大董董振祥正是王义均先生的弟子之一，因为勤奋加上眼界开阔，在鲁菜的菜式结构和经营方式上做了大胆的革新，成为北京本土餐饮界独占鳌头的明星。但我的感受和胖星儿略有差别，在一个餐饮业发展成熟的地方，传统和创新都有自己的目标受众。或许只有等我们到了不那么忙着“求发展”的那一天，像海参王这样

的抱守传统的“不时尚餐厅”才能真正被大家珍惜和喜爱。

我想起了一次自己的拍摄经历。那是十五年前，目的地是法国的美食发源地之一——第戎，陪同我们的是高卢大学研究美食史的一位教授。在那儿的三天，除了没完没了地品尝勃艮第葡萄酒，每天喝得二乎乎的之外，另一个任务就是负责拍摄这位教授引荐的各色法国美食。第一顿饭，她解释说，要让我们吃到空间的差异，也就是巴黎和第戎的细微差别。说实话，对于一个没吃过几回西餐的中国人来说，除了记住了第戎芥末酱之外，我也没吃出个所以然。但从第二天午餐开始，她带着我们往法国饮食历史的纵深旅行，让我品尝“时间的差异”，这次开眼了。

先是“共和国时期的平民饮食”，吃到了正宗焗蜗牛的美味，教授说，当初这道菜正是第戎厨子发明并带到民间的；接下来一顿是“波旁王朝的宫廷美馔”，菜只记得薄如蝉翼的鲑鱼，但印象更深的是繁复的盘子、碗以及刀叉；到了最后一顿“高卢时期的饮食来源”，在一个巨大的农贸市场里，一个小破苍蝇馆子，门口隆重地挂着金字招牌，政府颁发的，上边镂刻着类似“文保单位”或是“非物质文化传承人”的字样。坐下之后，吃的东西更多的是烤肉和手抓饭！这让我有些忧心忡忡——后面不会接着上一盘馕包肉吧？

那次吃喝之旅令我记忆深刻：餐饮，这种我们摆不到书架上的文化，这里居然会有闲人研究其历史沿革，认真仔细的程度甚至不亚于他们对自己艺术史的盘点，并且还成为大学的选修课程。更关键的是，不管什么时代的菜肴，代表性的餐馆里都人满为患，

这个，好吧，我默默接受了你们平时表现出来的民族文化优越感了。

按说，我泱泱大中华的饮食变迁历史，应该不亚于法兰西，但咱们几千年日常生活样态的考据基本停留在文字层面上，非常难以进行实物复制。当然，复制出来也没什么市场。我曾经在徐州吃过一顿“大汉雄风”的复古菜，四周摆着汉俑，用三条腿的酒杯喝酒……席间，我悲哀地指着桌上的玉米、辣椒、红薯……很想说：“汉朝的皇上哪有这口福啊！”但想想庙宇佛像都毁坏了，我跟这点儿吃的较什么劲呢？

2010 年 8 月 6 日

留住手艺

北京有句老话儿："东单西四鼓楼前，前门外头赛过年。"意思是说，大栅栏是北京最热闹的地方——正阳门以南不到三百米长的街道上，曾经有七十多种行业四千多家店铺，各种字号的幌子一眼望不到头。

李先生祖辈的钟表店，曾经就在大栅栏。"文革"结束后不久，作为爱国华侨，他从遥远的澳大利亚回到北京。三十多年后重返故乡，大栅栏早已面目全非。欷歔一番后，李先生提出了一个要求，希望能吃到童年时代的爆肚。陪同人员为难了——当时的北京，正宗的小吃几乎绝迹，这上哪儿找去？找到的几家吃了之后，李先生都摇头："不对，不是门框胡同那家的味道……"

当年的大栅栏不仅代表了京城高端餐饮的发展水平（"八大楼"有五家开在前门），而且汇聚了京城最著名的小吃：年糕王、豌豆黄宛、油酥火烧刘、馅饼陆、豆腐脑白、奶酪魏……这些特色饮食全都集中在北起廊坊头条南至大栅栏的门框胡同内。所以，

老辈人说到大栅栏的繁华，总会加上一句："还有小小门框胡同一线天。"

李先生提到的爆肚，门框胡同其实有好几家。以爆肚冯为例，这家小店光绪年间开始营业，选料精、刀口准、火候恰当、佐料齐全——这四项说起来简单，可真正做到则需要很长时间的训练。比如选料一定要用口外羊的羊胃，回来要用清水反复洗泡，其间不停添加碱面、醋、花椒大料。然后根据不同的部位，再裁切成散丹、葫芦、肚板儿、肚领儿……的确是功夫活儿。爆肚的火候更重要，尤其肚仁儿，生熟的界限就几秒时间，多一分则老，少一分则生，全凭经验。

我不是北京人，吃爆肚完全是《雅舍谈吃》勾起的馋虫，梁实秋对北京小吃怅惘的深情，曾经让我二十多年前很冲动地跑到爆肚冯吃过一次。我的评价是口感确实很好，爽脆弹牙，至于味道，显然没有梁先生文字更耐咀嚼。但没想到，前些日子居然有机会采访爆肚冯当家老爷子冯广聚，当面听他讲过去的事情，白莲花般的云朵就在窗外……

冯广聚不到十岁开始跟着父亲学手艺，那时爆肚冯生意正好，唱戏的角儿、做买卖的老板还有写字的文人都是他们家的回头客，尤其是街坊同仁堂乐家，见天儿就要过来吃俩烧饼，要碟儿爆肚仁（爆肚中最精华的一款）……冯广聚小心伺候着，靠着这一爿小店，他家二十一口人衣食无忧。

1955 年，冯广聚二十三岁，他在新闻电影里看到，同仁堂掌柜的乐松生，在天安门向毛主席报喜，宣布北京全行业实行公私

合营，影片里说："私营的工厂和商店，在这一年全部都换上了公私合营的招牌。许多资本家在这一年变成了自食其力的光荣的劳动者。"这么大的买卖都先行一步了，小买卖肯定没有别的选择，冯家于是看到了未来。不久，门框胡同一大批传承了数代的老号被收归国有，一些门脸相继合并或者关闭。"拔锅灭灶了，"冯广聚说，"我们家被合并到北口的同益轩，可以有两人去上班。"

爆肚冯作价三百块钱，月息一元。这利息冯家可不敢取，吃利息，那是不劳而获的剥削思想。原先店里的家伙事儿都被冯家热情地送到了国营店里，但老的"爆肚冯"牌匾人家不要，冯广聚把它取下来，放在了院子里的煤箱子下面。自己报名去了"一机床"（后来又调到仪表机床厂），厂里没有同事知道他有爆肚的手艺，他也再没去过合营之后的店里。

"为节约成本，他们店里只做百叶，一大卷，大刀切，吃起来连着刀，老长老长的，这是不尊重客人啊。"冯广聚说得痛心疾首。但在当年，他已经想好了，这辈子不会再和这门手艺有任何关联，尤其是看到同仁堂乐家后来那些年的遭遇，他不断告诫自己：我就是一名车工，领导阶级中的一员。所以，80 年代初，上级布置他用祖传手艺接待外商的时候，他仍然心有疑虑。

冯广聚见到的"外商"，正是开头说的李先生。李先生特轴，几年过去了，多次回国，他还是没忘了自己喜欢的那口儿。侨办的工作人员这回下了功夫，几经辗转，带着李先生及其父母到了廊坊二条冯广聚家里。但一个伺候车床的，跟爆肚有什么关系？

来人一脸的将信将疑，让已经年过半百的老冯不禁有些技痒：

“爆肚北京没人会，我这个手艺还能拿出来，给你们尝尝。”他拿起羊肉店送来的五个羊肚，凭着多年前的经验，一眼看过去，扔掉了俩，“这俩不成，只能做杂碎汤。”老冯说。结果，三个羊肚领也就出了九小块肚仁儿，下水爆了，装盘放在了客人面前。

仨人全吃哭了。

前些天采访时，回忆起和李先生的初次见面，冯广聚的讲述还是那么生动。“走的时候，李先生哆里哆嗦掏钱，我一看，美元，一百的。这不行，不值。”“他说要给政府写信，恢复我们老店。我说可不行，我可没你这海外关系，你们不知道我是真害怕呀。”“临出门，李老爷子还问我到底是不是冯家传人。我从煤箱子底下把老匾拽出来了，多少年风吹雨淋，都糟朽透了……”经过“外商”李先生的不懈努力，两年后的 1985 年，冯广聚终于答应爆肚冯重张。彼时，距公私合营已近三十年。

曾经发誓与祖传手艺绝缘的冯老爷子，目前是官方指定的“非遗”传承人。回顾自己的一生，读过高中的他，用了“造化弄人”四个字来评价。

2010 年 6 月 17 日

三里河东三里河西

上世纪 80 年代，三里河附近应该是北京最像模像样的地方，临街整齐的住宅，精致绿化的道路，道路两旁经常挂着彩旗和不知什么国家的国旗，那是因为国宾车队到达钓鱼台之前，一定是要走月坛北街的。

当初师兄为了告诉我这件事，还专门带我走了一趟这条马路，果然彩旗飘飘的。师兄是我同乡，也是我偶像，他的女朋友是北京人，护士，因为住在三里河一区，外号也叫“三里河”。每次说到这儿，师兄的口气里总带着骄傲：“看，这是 24 号楼，住的都是高干。”“这里叫南沙沟，里面都是大艺术家。”“这是中科院。”“这是国家计委……”按照师兄的说法，三里河就是北京的神经中枢，国家发出生产指令，东郊的那些工厂就会开动机器生产。“咱们学校那朝阳区，切，那是劳动人民待的地方，这儿才是高——等——人生活的场所。”师兄说。为了证明这一点，他甚至带我考察了当地的人民生活状况——三里河菜市场有那么多品

种的副食，对面的京沪食品店，二楼还可以买到上海生产的大白兔奶糖、上海麦乳精什么的。尽管没钱买，但真真感受到了那种“高档”。

不久之后，学校组织观摩音乐会，那会儿时兴听交响乐，中央乐团有固定的“星期音乐会”，负责演奏一些著名交响乐的折子戏，害得我们从东郊坐一个半小时的公交车跑到红塔礼堂。刚到地方，我就认路了，这不就是三里河吗？于是迅速把师兄所言复制了一遍给同学们听：“知道吗，老北京讲究东富西贵，我看最尊贵的就在三里河这一片。都是国家机关啊，离这不远的北展剧场还能看到芭蕾舞呢。”

真正感受到梁思成设计的“中央人民政府办公区”的便利，是在师兄工作之后。他成了一名文化记者，成天和文学艺术打交道，办公桌上随意扔着名家的书画，“看上哪个，拿走。”更重要的是，他经常和这些作者在三里河附近吃饭聚会。作为替师兄扛三脚架的小催巴儿，我偶尔还能吃蹭儿。果然，人生得一师兄足矣。

师兄热爱生活，每次都会换口味。比如这次去单位旁边的同和居，吃三不沾，下次就会换到三里河的河南饭庄，吃黄河大鲤鱼。不过，我最喜欢的是月坛北街上的峨嵋酒家，就在红塔礼堂边上，鱼香肉丝和宫保鸡丁，做得比四川饭店更精致、更有个性——尽管我当时对川菜的理解仅限于这两种菜外加一个荔枝肉片。我当时就想，将来一定要像师兄们一样，在这附近工作，最好单位分房也在附近，这样，想不高贵都难啊。

然而，我毕业之后，尽管和师兄成了同事，经历的却是这个

国家摸着鹅卵石，从计划经济向市场经济步履蹒跚的转身过程。也就十年，眼看着北京最好的剧场、最好的电影院、最好的食品超市都集中到了原先生产机床、布匹、摩托车和二锅头的劳动人民生活区。红塔礼堂关门了，三里河菜市场也不见了踪影，所谓的西贵只有钓鱼台还勉强贵着（那是真贵啊），月坛北街已经被成都小吃、家常菜和饺子馆覆盖了。河南饭庄（已恢复“厚德福”的名号）和峨嵋酒家迁到了礼士路南北两端，倒是同和居搬到了三里河，但和从前的繁盛也完全不能相比。

十年三里河东，十年三里河西，从前的高尚社区被无情地边缘化着，优越感却硬硬地还在。这里紧邻发改委、财政部、工商总局等衙门，附近约局吃饭的大部分都是“国家工作人员”，谈业务肯定比吃东西重要，比较讲究环境服务和就餐风度。万一走错包间，你往往能看到很多气质相同的人，他们统一戴着丝边眼镜，有领 T 恤束在西裤里，面带慈祥和坚毅，温文尔雅……我太相信他们会是将来的总理人选。这也是我去这里越来越少的原因——直到 2008 年年底，师兄重新出现的那天。

忘记交代，我的师兄或许因为不适应时代，在多年前迷上了传统宗教，继而从单位辞职，也不知靠什么维生。见他那天，他已是仙风道骨般清癯。在车上我们聊着天，突然想起他当年的恩德，于是抱着故地重游的想法，我掉头往三里河方向开。一路上，我不停地打店家电话：七彩云南、湘鄂情、淮扬春、上海老饭店……稍微讲究一点儿的饭店全都爆满，怪事情！后来，我们只得在南一巷的红番茄，找了个大厅的位置。

一边帮师兄点菜，一面感叹今天撞见鬼了。领班在一旁听见我的抱怨，过来说："最近我们生意太好了，每天翻无数台。"姑娘解释说，这不国家拿出来四万个亿救市，各地大员都来北京切蛋糕，周围的宾馆酒店全部客满啊……

那天晚上，穿过面无表情的师兄，看着窗外满街乱跑的各地牌照，我悲欣交集：哇噻，不会是计划经济又要回来了吧？

2011年8月11日

年代标志菜

朋友黄珂在798艺术区盘下了一栋楼，准备建一个会所——据说还会配上厨娘什么的，以便勾引有艺术气质的小团伙到那里吃住。前些天去黄珂家里蹭饭，聊起这事儿，黄珂问我有没有兴趣设计其中的一间。话问得突然，但从黄家出来我就一直在想这个事情。尽管我没有跨行操作的勇气（不然早就去报名导演春晚了），但做酒店这事儿，曾经很长时间里占据过我的大脑，说起来都没人相信。

十多年前，我用两年的时间一直专心致志地做一个叫《百年中国》的纪录片。这期间，我观看了大量关于20世纪中国的纪录影像，有共产党拍的，有国民党拍的，也有外国人拍的，不谦虚地说，对这一百年中国广阔社会图景和直观生活细节的熟知程度，天底下能超过我的，应该不会很多。当然，这个系列在内地及港澳台已经连续播出了很多次，用老六的话说，它已经像一片浮云，消散了。然而那些活动影像，却深深地嵌在我的脑际。

都知道，拍纪录片没什么钱，但这不妨碍我们也有发财的梦想。有一天，不知怎么就想到了《百年中国》，想着想着——眼前亮了一盏灯泡，当然还伴随着叮咚的一声迪斯尼音效——我为什么不可以做一家酒店呢？就叫“百年中国酒店”，或者叫“20 世纪中国酒店”。此后很长时间里，我经常针对这间虚拟酒店展开终极思考，每每有一个新点子，都会用右手拍拍自己左肩，轻声说一句：“小陈，这么聪明的主意，亏你想得出。”

比如，我想过这家酒店一共有十个大院子，整一百间客房，每个院子十间。房间的编号从 1900 到 1999，院子的编号则从一到十。每个院子的建筑风格正好代表着一个年代：比如，一院比照前清王府建造，照明主要用蜡烛，因为那时中国的电灯还不普及；二院是民初洋楼，考虑用油灯或者汽灯照明；三院有了电灯，弄个上海石库门，有租界感，再在门口摆一条红船……六院苏式砖楼，楼上楼下电灯电话……十院则要精灵古怪一点，再贴上白瓷砖或者玻璃幕外墙。

当然，每个院子也都有不同的装修风格，每个房间也都有独立的客厅、卧室、衣帽间、书房、厨房。比如你喜欢电影，那么我建议你去四院或者五院住，那里有中国最好的电影库存；如果你想听音乐，十院主打的是《春天的故事》、《走进新时代》，六院是《让我们荡起双桨》，四院吧，有《桃花江》、《毛毛雨》，一院，对不起，不太多，除了《送别》，您也就听听谭老板的《定军山》凑合凑合得了。在衣帽间里，你可以选择旧上海婀娜的旗袍，50 年代的布拉吉、列宁装，60 年代的工作服，70 年代的绿军装，80

年代的喇叭裤蛤蟆镜，不过，如果住的是 80 年代前几年的房间，对不起，你腿上的喇叭裤阔裤脚很可能已经被剪得乱七八糟……

当然，酒店不但能住人，更重要的还得能吃饭。作为一个吃货，我得说说厨房的设计思路。九院之前的厨房原料都比较好，如果恰好您好这口，我建议住这里比较靠谱——因为那时还没有喂饲料添加剂的家畜，吃避孕药的大闸蟹，或是双氧水漂白的干货……如果你愿意吃，那有的是地走鸡、遛达猪，偶尔还会吃到点儿野味呢！当然，1960 到 1962 那三间嘛，一个坏消息是没有厨房，咳咳，但同时有一个好消息，院子里有的是野菜，住那三个房间的客人可能会吃不饱。相反，1958、1959 那两间，吃饭是不用付钱的。

说到具体的菜式，很难分类到某一菜系中，不妨走名人路线吧。比方胡适一品锅、梁实秋烤鸭子、马叙伦汤、张大千盐煎肉、张爱玲小排、梅兰芳鸡丁……当然更少不了蒋氏鸭汤煲、毛氏红烧肉、刘氏口味蛇、周氏狮子头、邓氏开水白菜这样的硬菜，吃着这些东西，客人才能领悟什么是“治大国若烹小鲜”的境界。

除了这些名人菜，这家主题酒店的真正特色所在，应该是复制“年代标志菜”。不同年代的物质生活应该通过这些菜品充分体现出来，万一遇上个把走偏执路线的客人，把每个院子住一遍，得让他感受到中华民族历尽艰辛不断奋争逐步走向独立民主富强和谐道路的宏大主题——吃一勺“苏区南瓜盅”，耳畔就能响起红军介支个下了山。上一道“胜利三鲜锅巴”，立刻能让人联想到轰炸东京的喜悦。六院的“友好罗宋汤”，实际品味的是中苏曾经的

蜜月。七院“大庆乱炖”和“大寨莜面擦擦”，则能让客人吃完了有改天换地的豪情，毕竟比“知青忆苦饭”强得多嘛。哪怕到了十院，吃完了“小康乳猪全体”，咱们还可以来碗“下岗馄饨”解解油腻不是？

前两天把这个想法说给黄珂听，果然他来劲儿了。不过兴奋之余，他还有点儿贪心，“21 世纪也过了十年了，是不是？我们再多搞一个院子多好。”黄老说。这个好是好，装修风格也比较容易，大不了搭个鸟窝嘛！可是菜怎么办？我确实想不好这十年的“年代标志菜”是什么。黄老听罢想了想，然后说：“简单简单！等客人坐下以后，叫服务员上个空盘子，这就是标志菜了——盘子里放一个小纸条，上面写：根据当地法律……你找的菜无法显示。ok 啦！”

你看，这个黄珂，这玩笑开的……

2010 年 4 月 13 日

台北一条街

我说的这条街不在台北市，也不做台湾料理。它的正式名称叫玉渊潭南路，因为在我供职的央视北侧，所以被同事们简单粗暴地约定俗成为现在这样。我们说“走，去台北”的时候，一般都是指烟酒饭菜，基本和祖国统一大业无关。

从前这里叫柳林村，从我十四楼的办公室窗口望去，能看到玉渊潭南岸条状地分布着白色的蔬菜大棚、绿色的麦地以及灰色的密匝匝的平房。彩电中心全面投入使用，尤其是上世纪 90 年代电视发展提速之后，流动人口急剧上升，村民开始出租和搭建门面房，一家又一家饭馆的灯光开始把玉渊潭南路一点点地照亮。各种风味的馆子开始出现在这里：四川的、湖南的、湖北的、山东的、东北的、北京的……甚至连韩国烧烤也在这儿扎下了根。

以厨艺来讲，这些路边店大部分属于家常菜的路数，每去一家只能点三四样菜——那是他们厨子拿手的，如果你好奇心重，点多了几样，只能自取其辱。有一家东北馆子，好像叫“八仙家

常菜”，我们单身宿舍楼的一干同事去吃。当家菜地三鲜、大拉皮、汆白肉都被点了两份，有好事者多加一道“酸菜炒粉条”，后厨鼓捣了半天，结果上了一盘“蚂蚁上树”。这让大连籍的一位同事十分上火，撸着袖子就进了厨房。待我们吃完过去看，他还在案板前，跟老板娘掰扯。老板娘菜做得一般但口才绝对一流，这不，同事前后只来过几次就被她训练成了著名主持人。

最多的时候，从梅地亚宾馆到普慧桥竟有三十多家饭馆，这也是电视业发展的最黄金时期。当时电视台的领导老杨有句口号，“一切为编播服务”。这直接导致做节目的人在单位里比较牛气，甚至隐隐有电视台主人的感觉，做主人嘛，加班加点不回家太正常了……加班晚了，或是一个节目完成，同事们就会相视一笑：“台北吧？”这时的饭店更像电视台不关门的食堂：这桌是东方时空，那桌是足球之夜，再有一桌是十二演播室……大家流着鼻血吹牛，谈的也都是电视专业的切口：谁看了一档国外节目可以借鉴；谁设计了一个桥段可以改变节奏；谁又研究出设备使用的一个小贴士……这里简直是办公室的延伸，至于吃的什么菜，已经显得不那么重要了。

同样，饭馆也在向办公室发展。每天中午，几乎每家饭馆都会往各个栏目剧组送便当。从开始的简单盒饭（一饭两菜），发展到后来的豪华盒饭（饭菜分装还有骨头汤），各家都有高招。经常是你打开这家的盒饭刚刚做深呼吸，却看见另一家饭馆的服务员赤裸裸端着一大盆香气四溢的水煮鱼奔隔壁办公室走……这时候的感受就像，你刚跟翠平新婚燕尔，党组织又派了个晚秋

跟你招手，造化弄人啊。

我们比较固定的盒饭供应商，是一家叫“楚乡”的饭馆。这不仅因为他们的饭菜质量稳定（其中炝莲藕、蛋羹和回锅肉是我百吃不腻的选择），更因为这家饭馆的老板老冯是我的学弟。老冯西北人，学的专业是电视节目制作，曾经在财经频道做记者。看到周遭餐饮业兴旺，忍不住辞职当起了老板，生意煞是红火。老冯脑子灵光，在台北一条街第一个做起了宵夜大排档，他们的麻辣小龙虾一点不输东直门那家著名的“街头暗号”，加上麻辣烫又特别味儿正，对我这种喜欢夜里编片子的苦主儿实在太有诱惑。

常见的情景是，夜里两三点钟，在楚乡门口的那个凉棚下，我和同事点上五十只香辣小龙虾，一盘子麻辣烫，埋头认真大嚼。夜色阑珊，我们扶着啤酒瓶，微醺地望着路上，旁边“平平歌厅”下班的小姐们鲜活地走过，如果不是小龙虾在嘴里拌蒜，真想给她们敬个礼，说声同志们辛苦了。

世纪之交，世纪坛的修建，台北一条街开始拆迁，绝大多数饭馆渐次消失，留下马路南边两三家，生意也大不如前。老冯接手了一家贵州馆子，很 CCTV 地改名“食频道”。我去吃过，仍然能看到单位的熟悉面孔，菜品味道也不错，而且还能找到楚乡的零星痕迹，但小龙虾是彻底没了。问老冯现在还做送餐服务吗，“很少了。”学弟苦笑着说，“不过我们经营范围很广的，刻录 DVD、婚庆录像、拍摄企业宣传片、提供熟练电视编导……哈哈。”老冯都成了中年人了，我们单位也早变成了“以管理为中心”的机构，世事沧桑，能有口饭吃已属不易。

现在有时带儿子去玉渊潭，我会在曾经熟悉的那个地段停留片刻。看着远处那座滑稽的纪念性建筑，再看看已经变成绿地的台北一条街，心中不禁怅惘。当年那些曾经带给我许多温暖的饭铺酒肆，就这样消散在岁月的尽头，伴随着属于电视的那个纯真、激情的年代，竟然一去不回了。

唉，我甚至没有来得及对他们说声谢谢呢。

2009年6月11日

不一样的怀旧

傍晚时分，414 路公共汽车缓缓停靠在普惠南里站，车上蹒跚下来几位白发苍苍的老人，他们相互搀扶着，颤巍巍过了马路，消失在对面的楼群里……老人们穿过一个小木屋似的门脸，服务员过来领位时，大堂里音乐响起，还没坐下的那些老人，相互对视了一下，脸上陡然焕发出灵异的光彩……

餐厅是俄式的，菜单上铺陈着奶油烤杂拌、基辅鸡卷、罐焖牛肉、鱼子酱、大列巴……另一张菜单实际上是点歌单：《三套车》《喀秋莎》《伏尔加船夫曲》《小路》《山楂树》……这家叫基辅罗斯的乌克兰餐厅从开业到现在生意一直红火，不起眼的半地下室永远人满为患，永远要订位子。前来就餐的大多数是上了岁数的顾客，把它称作北京市平均就餐年龄最高的餐厅一点都不为过，这里的饭菜和演出能够把老人们带回五十年前的时光。

这是一个特别适合带老人来就餐的场所，我带着父母来过这里，看着乌克兰功勋演员的表演，几乎每个节目他们都会轻轻地

跟着哼唱，更有些耄耋之年的顾客，会上场舞步轻盈地和演员们一同表演，可见苏联文化在当年的普及程度。就连我妈至今也还记得一些俄语单词的发音，比如星期天，说出来就是“袜子搁鞋里头”……父母读大学的时候正值大饥馑年代，对俄餐显然没有了解，相比较食物而言，他们更喜欢这里的气氛。而我，对震耳欲聋的音乐并不感冒，我在意的是俄式菜肴，那里有我第一次接触西餐的记忆。

刚来北京读书的第二年，老家的一位学兄，在某进出口公司上班的，说好带我去著名的莫斯科餐厅吃饭，这是当时北京最讲究最体面的西餐馆子，北京人称之为“老莫”，就像喊对门副食店的老李，透着那么亲切（但真正去吃过的似乎并没有多少人）。

按照学兄的指示，我当天下午就到了他的办公室，聆听他关于西餐的礼仪入门讲座——显然他不放心我这个小老乡，怕我在那个正经地方丢人。当然，我发誓已经努力用心在记那些琐碎的规矩，无奈注意事项太多，以至于我饥肠辘辘坐到老莫的餐桌旁，看见红菜汤刚一上桌，就立即迫不及待地举起了刀叉……

“放下！”学兄低声但十分威严地制止了我，“应该是汤勺！”我拿起勺子，刚想喝汤，“又错了！汤勺应该由内往外舀。”学兄一副恨铁不成钢的表情，“刚刚不是教过你吗？”我低着头，手持汤勺胆战心惊地朝四周看了看，怎么感觉所有人的目光都集中在我这里了呢？汗如雨下啊……那是我有生以来吃得最漫长的一顿饭，我不断地被纠正着：手拿酒杯的位置！刀叉怎么和餐具

碰出声响了？咀嚼时绝不可以说话……那次魔鬼饮食训练带给我的阴影太大，它简直让我对人生产生了动摇，以至于在学校食堂，免费蛋花汤的大桶里，我都会不自觉地由内而外地溜边儿沉底。

更搞笑的是，这之后我连续四五年再没吃过西餐——如果KFC不算的话——直到研二那年，我有机会给《生活》杂志一位摄影师做助理。我当时想，养兵千日用兵一时，机会终于到了吧。见这位老外之前，老师就提醒我，摄影师六十多岁，哈佛毕业，很大牌，得奖无数，世面见得多，要我注意礼节什么的。我心说，起码吃饭问题不大吧，好歹我这不在食堂练了几年汤勺了？令人沮丧的是，我陪的这位老摄影师酷爱中国，走到哪里都要吃中餐，筷子要得上下翻飞的，直到临回美国的那天，我表现西餐礼仪的机会才姗姗来迟。

建国饭店西餐厅，我貌似很不经意地点了羊排、牛肉清汤，老外也要了类似的。我又默念了一遍当初学兄的教导：左手叉、右手刀，阿弥陀佛……我刚搔首弄姿地拾掇起餐具，只见我景仰的大牌摄影师，两手一拍，迅速从盘子里捡了两根薯条，“嗖”地就杵汤里了，稍事浸泡便照直放进口中，大手一抹嘴巴：“Delicious! Help yourself.” 哦，我的人生！我精心准备的才艺表演，就这么被他生生噎在那里，定格了。

如今，陪父母坐在基辅餐厅的半地下室怀旧。他们在歌声和舞蹈里感念自己逝去的韶华，社会主义苏联对他们影响巨大，那时候有句预言式的口号，叫苏联的今天就是我们的明天。尽管苏

联已经烟消云散，但曾经的理想还会让他们激动。我自己也到了怀旧的年纪，坐在他们对面，点了份红菜汤，用汤匙由内而外舀起，以怀念我青涩的西餐初夜。

2009年2月22日

干瘪味蕾记忆

我读大学的时候，每个月初，班里的生活委员就会替我们领来饭菜票——几张很薄的纸，上面印着价钱、分量。我一个月有十二斤面票、十斤米票和七斤杂粮，大概是这样的吧。领回来，一般我们就把它裁成一张一张的，用一个夹子夹起来，一沓子，红红绿绿的。

一开始，对杂粮比较感兴趣，也就是买些玉米发糕，但时间长了不行，胃酸。每个月的米票都能用完，面票和杂粮就剩下来了，有用，可以到后面邮局门口换点儿鸡蛋什么的。为什么要换鸡蛋呢？因为每个宿舍都有一个电热器，晚上烧开水顺带煮点儿鸡蛋。

当时，据说广院食堂参加过评比，在首都高校不是第一就是第二。我印象深的是食堂的鱼香肉丝、辣子肉丁和滑溜肉片，馅饼和饺子也不错，还有一道菜叫明月肉，肉饼中间搁一个鸡蛋，相当解馋。但再好吃也架不住天天招呼，不到一学期，所有的同

学就开始自己想招儿换口味了。

一是从家带，江苏的带肉松，辽宁的带泡菜，湖北的带糍粑，新疆的带油馕。我们班有三个贵州人，家里经常捎来肉丁辣椒酱，热馒头上抹一点儿，或者方便面里搁一勺就足以让食堂大师傅失业。同宿舍的北京人田小川每周带他姥姥炒的榨菜肉丝，一罐头瓶，极咸的，但到星期二永远是空瓶子。

另一种解馋的方法是大家凑钱打牙祭。每人两块钱吃一顿，可以吃西绒线胡同的四川饭店，东风市场的湘蜀餐厅，或者西单把口的玉华台。最常去的是四川饭店小吃部，当时的菜价今天无法想象：鱼香肉丝、宫保鸡丁九毛，全是肉的荔枝肉片也才一块二，剩下的钱还可以吃两到三碗担担面。现在，那儿的价格不知涨了多少倍，但味道永远没有二十五年前那么好，所谓珍珠翡翠白玉汤的单口相声，说的就是这个道理。

天知道为什么那时候我们会那么馋。记得全班义务献血，每人发了三十块钱，从北太平庄红十字血站出来，所有的同学坐着22路到了西单的烤肉宛，每人掏出了献血收入的六分之一。毕竟那时没钱的日子是多数，面对飞来的“横财”和天降的美味，同学们都脸红脖子粗地问班长：下一次献血是什么时候啊？

我刚入校时，父母每个月只给我十五块钱零花钱，到大学毕业，这个数字涨到了二十。除此之外，我每月有二十二块钱的助学金，当然，助学金主要体现在饭菜票上，流动资金便只有父母寄来的零花钱了。每次取完汇款，我都要琢磨犒劳一下自己，先在商店买四两江米条吧！为什么是四两呢？因为基本上走到宿舍

刚好吃完。然后，再在剩下的钱里抽出两块钱准备参加同学们的AA制聚餐，家里条件好一些的同学每个月可以聚两到三次餐，而我最多只能一次。

刚到北京就听说，这里最好吃的是烤鸭子和涮羊肉。涮羊肉是第一个学期和同学吃的，每人两块钱，在北京齿轮厂食堂，每人一盘肉，放在自己面前，大概有四两吧，手工切的，很厚。涮羊肉这种东西很奇怪，比如，我把自己盘子里的肉放进去，开着锅，可能就被隔壁的田小川夹去吃了。很快，大家都发现了这个情况，但没有人抗议，依旧谈笑风生地涮着，但姿势改变了，所有夹着肉的筷子都没有松开过……这样直接导致了筷子夹到的部分肯定是生肉，那顿饭下来，我脆弱的、很草根的胃接受不得如此多的生肉——水泻，边泻边打着韭菜花嗝儿。

好像当时的烤鸭很贵，一直没有吃过，直到1983年暑假前，父母带着妹妹到北京来看我，经不起我的央求，一家人理直气壮地到了王府井烤鸭店，四个人一共点了半只鸭子，没点其他的菜。父母发自内心地说："这东西真难吃。"然后还拼命地打我妹妹的筷子，说不好消化。我和他们的感觉不一样，觉得这玩意还算顺口，便三下五除二把半只鸭子全部报销。吃完了，抹着油嘴，我还在跟父母说："我觉得还行啊！你不信，再来半只我都能吃完……"很多年后，每次看我父母吃烤鸭狼吞虎咽的样子，我仍然有扇自己的冲动。靠，那时我都快十八了，咋还那么缺心眼？

大三以后，开始知道勤工俭学。仗着学校发的相机和月票，去那些比较土鳖的什么北大清华师大门口给同学们照相。方法是

在校门口贴一告示，然后把自己的学生证拿图钉钉在上面，以示信誉。照完相第二个星期，再给人家送去，保质保量。记得第一次去化工大学，一天下来就挣了七十块钱。后来我都不记得去了多少个地方，反正学生证上到处都是按钉的窟窿。

有了钱，自己空洞的胃就会得到一些安抚。回来，经常可以喝点酸奶，吃点方便面。那时候，有几个宿舍批发方便面，主要是播音班的，不会照相挣钱，也就做点小生意。当时他们生意还特别好，宿舍门上经常变换着“方便面售完”或者是“酸奶来了”的告示。其实这些东西小卖部也有，只是比较贵，而且同学卖东西，除了收钱，菜票和粮票也收。可能是后来觉得饭票太多，无法消化，宿舍摊点也只收钱了，这个做法引起了顾客们的愤怒，有一天，“酸奶来了”的牌子就被改成了“酸奶奶来了”。

煮方便面每个寝室都有自己的高招，有的用热得快，有的用酒精炉，也有用电炉的。于是，宿舍楼里便经常断电。保卫处定期来查，每次走的时候都拎着些“家用电器”。我们班对煮方便面最大的贡献，是发现新闻灯居然也可以煮面，开始我们是在上面烤馒头片，后来就煮上了面。你知道，卤钨素灯管很不经使的，经常坏……估计直到今天，系里的老师还在纳闷：为什么 82 级婚纱摄影专业灯管用得这么费捏?

这时候，教工食堂开始卖宵夜，宵夜里有小炒，还有散装啤酒，这简直是我们政治生活中的一件大事。但遗憾的是，这里的小炒尽管比外面便宜，却也有限。于是，我们开始在校内挖潜。学校从 1983 年开始有了干专生，他们是带工资的，有钱得令人发

指，经常去吃小炒。但架不住我们跟他们交朋友啊！于是，刘长乐、穆端正们便都有了很多“新结识的朋友”……

我和干专班的老哥们混得也很熟，馋了就去他们宿舍，说：“您看，这天儿，挺热的，要能，喝点什么就好了……”这时，总有一位老大哥站出来说：“走吧，去食堂。”84 新闻干专有个叫朱金辉的，西藏台的记者，每次去食堂喝酒，就把他的脸盆拿出来（咳咳），抓一把洗衣粉，搓一圈，涮涮。到食堂就说：“打满。”冰冷的鲜啤酒啊，我只从中间舀一塑料杯，就能把自己喝得脑子发懵，剩下的便都被他一个人喝光了。我喝酒喝不过他，但吃菜有优势，点的菜基本上都是我一个人吃。

拮据的年代，干瘪的味蕾，残酷的暴饮暴食渴望……大学时代，我的梦境里永远充斥着各种各样的食物。那时，广院就两个食堂，而且到快毕业时，食堂我已经很少去了。校园里，除了大路两旁的那一排著名的白杨外，并没有一家餐厅，不像现在，广院水煮鱼都成了品牌了。

去年我们聚会，老同学相见，一半以上都胖得有些走形，比如我，长了五十斤，像田小川，体重甚至增加了一倍！这时，大家都难免开始怀念学校生活——起码，那时的伙食，多减肥啊！

2007 年 3 月 31 日

田螺往事

在北京西半部，如果吃川菜，西直门附近是不错的选择。不仅有南小街上的巴国布衣，桥边上的麻辣诱惑，往白石桥走还有锦府盐帮和陶然居。

陶然居是一个川菜馆子，最早开在重庆白市驿，只有五张桌子，也没几个菜，但精心的饭菜和精明的老板让这里顾客爆满，尤其是他们家的辣子田螺（顺便说一下，田螺就是北京人闻之色变的福寿螺），在重庆的名气最大——用山城辣子鸡的基本方法料理河鲜，透着重庆民间菜肴的霸道劲儿。一个鸡毛小店居然经常有几十辆车子停在门口，女老板严琦也被人们称作“田螺姑娘”。我的几个重庆同行每次来北京出差，都会讲到这家饭馆，讲到客人排大队等座的壮观景象，讲到田螺的美味，听得我口水直流向往得不行。

不久正好有机会去重庆，江北机场一下飞机，我就向地主曾胡子表达了去陶然居的愿望，没想到的是，老曾听罢直摇头：“是

要带你去吃田螺，不过是另一家。陶然居现在‘变修’了。”我云里雾里地跟着他们到了两路口一家叫“六六六”的饭店，据说老板是原先陶然居的厨师，出来单干了，于是很多喜欢田螺的人又跑到这家排队，尽管馆子环境一般，但老板已经挣得盆满钵满，还买了辆加长的林肯车，就停在门口。老曾揶揄人家说：“你有充分的理由把这辆车喷涂满田螺的花纹……”

和田螺相遇的刹那，我被瞬间征服：四十公分直径的大茶盘子，里面堆满了田螺，而每一个田螺怀里，几乎都拥着一个鲜红欲滴的灯笼椒，一副郎才女貌的德性！用牙签一挑，淡黄色的螺肉啵地弹将出来，入口脆嫩紧绷却又异常入味。顾不上礼节，我埋头猛招呼一通，偶尔抬头，却看见几个同行都在看我，眼睛里充满了惊讶和同情，好像在说，这娃在北京受苦了——从那以后，但凡这几位到北京出差，上飞机前都会专程到这家饭馆替我打个包。

我吃六六六的时候，陶然居已然如日中天，在重庆经常能看见它的分店。一群文化人扎堆儿帮他们出主意。大的方面，把陶然居菜品正式冠以“江湖菜”的名号。这种话语给我的暗示是，到那里吃饭，厨师会使一阳指，服务员上菜走的是凌波微步，而且一不小心就会遇到杨过或者令狐冲。小的地方，饭店的餐具、装潢无一不仔细推敲，甚至细致到厕所的名字——男厕叫观瀑亭，女厕叫听雨轩……太有档次了。后来一位重庆的美食前辈请客，地点就在这儿，我一进门明显感觉优雅惨了，大堂的装修处处突出了“巴文化”的特点。巴山蜀水的巴国，你知道的，重庆的土

著据说都是古巴人的后代，尽管他们的首都不叫哈瓦那。菜品也一样，尤其那道辣子田螺，量不大，十分精致地摆放在一只海螺型的紫砂钵里，十分娴静。

平心而论，陶然居的菜品相口味都属上乘，只是我是个粗人，一看见这些果腹的食物化了浓重的文化的妆，接受起来不免要多几道周折，尤其是爆炒田螺，烧得过于绵烂，吃的时候都不用戴假牙了。美食前辈显然想听到对这道主打菜的赞誉，我憋了半天最后还是说了老实话。我拿吃过那家做比较：六六六尽管只卖田螺，但这菜保留了最初的豪放DNA，用牙签拨开通红的辣椒，螺肉有非常强烈的弹性，咀嚼起来像是遭遇了反抗，容易唤起你的征服欲望，进而朵颐不止。“陶然居的螺肉显然被焖过了火候，呆了，打一个不太恰当的比方，它更像奸尸。”我的话很煞风景，但我想曾胡子的“变修了”肯定也是这个意思。

我眼里的饭馆分两种，一种是做菜的，另一种是做买卖的，陶然居显然是后者。这样说并没有贬低陶然居的意思，相反我还是陶然居北京分店的常客。而且严琦的店开到北京后没多长时间，因为“管圆线虫病事件”，北京已经全面封杀了福寿螺。所以，我逢人都会推荐这家的口水鸡。和其他馆子不一样，陶然居的口水鸡只选本地土鸡身上的红肉，又嫩又劲道，要知道，一只鸡身上的红肉有限，所以，这道菜显然是超值的。凉菜里，我还喜欢一道搓辣椒南瓜丝，嫩南瓜切得特别细，置于盛好的汤料之中，上面再洒上些许搓辣椒。搓辣椒是由最好的红椒小火烘焙脱水，酥脆得轻轻一碰便成齑粉，其散发的香味足以让你撕心裂肺。

只是坐在陶然居特文艺范儿的大堂里，偶尔还会想起田螺的往事。一个美洲物种，上世纪80年代不远万里来到华南，最后在长江中上游暴得大名，还成就了陶然居的餐饮神话。当年，在重庆第一次见严琦的时候，我对大家口中的这位“田螺姑娘”充满期待——在同名的民间传说里，农夫去下地种菜（不是开心网的），水缸里就会冒出一位会做饭的美女……但福寿螺原产亚马逊流域，我甚至想，严老板不会长得像桑巴美女吧？

2009年10月15日

那条愤世嫉俗的鱼

一条腌制过的鳜鱼，汁紧芡亮，身披着红椒、白蒜、青葱，出现在餐桌上，远远看去像一个裹着国旗的意大利球迷，鲜艳动人。刚要动筷子，却有一股怪味传来——这便是闻名于世的徽州腌鲜鳜鱼，也就是臭鳜鱼了。

最近出去吃饭，不管是湖南馆子还是四川馆子，几乎都多了臭鳜鱼这道新菜，大有一条鱼臭遍天下之势。据说臭鳜鱼最早出现在乾隆初年。但资料能够呈现给我们的却几乎都是“民间传说”，说是某挑夫暑天运送鳜鱼，发现桶中的鲜鱼已经不新鲜甚至有些变味，于是逐条抹上盐巴……这个听上去更像风景名胜点三流导游的解说，我一直存疑。如果说是乾隆年间的事情，我们不妨看一下同时代的《扬州画舫录》，里面不仅有大量的饮馔食事记载，还记录了大量名人雅士的生活。当时的扬州相当于现在的上海、广州，是中国的饮食文化中心。扬州最著名最有钱的是盐商，相当于现在的煤老板，他们在这座城市中到处买房子置地建园林，

因为政治诉求无法实现，同时又掌握了富可敌国的资金，这使得他们把更多的爱好投入到建筑和美食上。

《扬州画舫录》对这些上流社会人士的生活状态和行为状态多有辑录，出于与官府交际及商务应酬的需要，加之炫耀露富和及时行乐的心理，一些盐商“饮食器具，备求工巧；俳优伎乐，恒舞酣歌；宴会戏游，殆无虚日……”比如有人用参、术、耆、枣研末饲养母鸡，食用这鸡所生之蛋，每枚价值白银一两。还有盐商精于烹饪，如吴楷就善于制作“蝴螯糊涂饼”（玉练槌）……要知道，当时最著名的几十位盐商中，有一多半是徽州籍人士，但却找不到臭鳜鱼的只言片语。相反，在同时代的《调鼎集》中（作者据说也是位盐商），却信誓旦旦称鳜鱼“不可糟亦不可腌”。所以，我同意臭鳜鱼来源于民间，但究竟出现于何时？待考。

从前文人雅士多有闲心，喜欢鼓捣点儿厨艺。李渔的《闲情偶寄》和袁枚的《随园食单》都有大量河鲜料理的方式方法，不过这两位爷基本属于光说不练的主儿。倒是后来，安徽籍的胡适博士，偶尔喜欢“洗手作羹汤”，上世纪30年代，在老北大旁边的王府井承华园，胡先生亲自发明了“胡博士鱼”，其法为鱼脔切丁，加三鲜细料熬成鱼羹。在当时，这道菜与马叙伦先生的“马先生汤”，张竞生先生的“张先生豆腐”比肩，成为京华一时名馔。

不过胡博士的鱼羹用料是鲤鱼，档次上没有办法与鳜鱼相提并论。鳜鱼在河鲜中仅次于鲥鱼和刀鱼，刺少肉滑，比日常所见的鲫鲤鳙鲢高贵许多，是各类食单菜谱中不可或缺的一味。张志和有“桃花流水鳜鱼肥”的诗句，但鳜鱼不仅见于诗词，更是画

家笔下的常客。李复堂、齐白石尤其八大山人，那条孤独的鳜鱼，翻转着赵薇李承鹏式的大眼，一副离世脱俗之相，人见尤怜。鳜鱼的食法极多，有烧、炒、蒸、烩、瓤、煎、酥焖、醋溜等多种方法，淮扬菜系中，最知名的要算“醋熘鳜鱼”与“松鼠鳜鱼”，但徽菜中的臭鳜鱼却是独树一帜。

今天的北京，在为数不多的徽菜馆可以品尝到制作水平参差不齐的腌鲜鳜鱼，以比较正宗的为例，腌鲜鳜鱼的做法应该是，鳜鱼宰杀、净膛、洗净沥干。在鳜鱼的膛内和外部均匀地涂抹上盐，葱切段，姜切片，将抹好盐的鳜鱼放于大盆内，一层鳜鱼一层葱、姜，层层码放。腌制八小时后进行翻倒，上部的翻到下面，下面的翻到上面（鳜鱼腌制发酵时间，夏季一般腌制三至四天，冬季腌制八至十二天，每隔八小时翻一次。腌制鳜鱼时的气温温度以二十八摄氏度为宜）。这样的腌鳜鱼，一方面是盐水渍入，另一方面鱼肉会自然发酵。

而前面说的其他菜系餐厅的臭鳜鱼，吃起来不像徽式的那样咸得齁人，鲜香的气味甚至更加外在，更加适合“现代人饮食习惯”。但功夫和差异还是看得出来的，只因为他们使用的不是腌制的方法，更多是调和好卤水，只浸泡一天便送去烹调。和一位徽菜特级大师交流，他无法理解，“臭水泡出来的，这不是毁了徽菜吗？”他教我区分两者差异：传统的做法应该是异香扑鼻，鱼肉粉润，肉质不粉，呈蒜瓣状，咸鲜适口。而“新式”的做法，尽管味道更加亲和，肉质也能维持蒜瓣状，但入口却失于松散，尤其颜色，绝对无法和传统做法相提并论。

想到自己平生吃到的记忆最深刻的一条腌鲜鳜鱼，是在皖南，厨师长亲自料理的。那是去年桃花刚刚开完的季节，新鲜的鳜鱼腌制之后，切块干烧，芳香扑鼻，肉质极其细嫩。举箸夹在眼前，鱼肉如鲜百合一样，层层散开。这时候，能看到的鱼肉的横断面，中心雪白，往边上渐渐上色，到最边缘，居然艳若桃花一般了。

2010 年 2 月 12 日

他乡滋味

长假带儿子去了山东东营。看景儿的同时，我没忘记提醒主人：别吃大酒店，最好去特色馆子品尝品尝当地正宗的风味——因为我们爷俩，都是蔡澜说的那种“对一切充满好奇心”的吃货。主人满口答应，当天晚上就带我们去了一个地方。

在落日的余晖里，穿过长满芦苇的荒滩，起码有二十公里吧，在满是磕头机的油田尽头找到了一家鲜鱼馆。“我们当地的特色，炖活鱼汤。”主人老李介绍说，“尤其是鳜鱼，在咸淡水之间野生的，全国只我们这里有。”为了验证，他还把我带到厨房，那里有刚刚剖好的黑鱼和鳜鱼各一条，另有一盆昂刺鱼，那叫一个新鲜！

及至菜端上桌，一个个的大汤盆，乳白色的汤散着热气，看上去就让人食指大动，“别吃肉，先喝汤。”老李张罗着。汤确是极鲜，但我的疑问也像鱼泡一样从汤里浮了出来：为什么还有一股辛辣的味道呢？嗯，还有麻……凭借着自己在山东地方跑得多的优势，我初步判定这不一定是纯正的山东口味。老李显然看出

了我的疑惑，说："好吧，下一顿笃定带你吃地道的东营味儿！"

老李说的这一顿饭安排在一个苗圃里，有几道菜我之前没有吃过，比如老公鸡炖海参、甜末儿什么的，确实好吃。还有一道土芹菜，一点儿纤维都吃不出来，据说只有淄博的周村产这东西。不过我最喜欢的还是两个菜，一个是手抓羊肉，典型的西北做法，开锅即出的那种；还有一道是个汤菜，捞起干货一看，是油豆角、茄子和土豆，这，这，这不是东北那旮旯的地三鲜吗？

揭开谜底是在临走前的那顿晚餐上——一个没有路灯的马路旁，停着很多就餐的车辆，饭店显然是我喜欢的款式。果然，一坐下就看到一斤多重的海螃蟹，三两多的野生对虾，都是渤海湾特产啊。没几下就把我们爷俩儿吃顶了——这么好的海鲜，当馒头吃，可惜了的。然而，老李还坚持要点主食："面旗儿，这儿做得最地道。"我实在绷不住了："面旗儿，那不是西北的东西吗？和上面，擀成片儿，然后再切成菱形的面叶子……""是啊是啊，"老李说，"我们东营是个移民城市，天南地北，哪儿的人都有。所以，东营的菜味儿总会有点儿串……"这么一说，前面的疑问也都瞬间解开。

从 1964 年年初开始，华北石油大会战在黄河入海口的滩涂上正式展开。会战，是那个时代的专用名词，它可以调集全国的人力物力来进行经济建设。仅那一年，黑龙江的大庆、甘肃的玉门、新疆的克拉玛依和四川的内江等地，超过一万人汇聚到了这里。从勘探到钻井到采油，一座新的石油城市在慢慢形成。到 1983 年东营建市，当年建设者中的大多数人也成为了这座新城市的定居

者，并且有了他们的后代。这是个有趣的现象：往往一个单位和相邻的另一个单位说的是不同的方言，这正是计划经济体制下的整建制移民的后果。

其实这种大规模移民在1949年之后的中国有过很多次。那是个理想主义的时代，人们总是怀着满腔的热情，毅然决然地和自己的亲人诀别。一首歌曲《边疆处处赛江南》，一首诗歌《西去列车的窗口》，就能把成千上万的青年感动得热泪盈眶，奔赴九曲黄河的上游或是莽莽昆仑的尽头……

远离故乡，需要适应的不仅仅是陌生的生活环境，更重要的还有自己多年形成的味觉和肠胃分泌习惯。古时候，陕西凤翔人去外地谋生，总要带一个小包袱，里面装的是当地的观音土，一旦遇到了水土不服的情况就烧一碗开水，撮些许灰土调和一下。据说，这样喝下去，肠胃的pH值就合适了。中国的版图太大，地域性差异明显，不同地方的人到了一起什么口味都有。相传著名的新疆大盘鸡，就是三十年前由在新疆的四川籍人士炒制的，然后，甘肃籍的加进了土豆，陕西籍的添了皮带面……显然，这种事情只会发生在移民扎堆儿的地方。

而像胜利油田这样整建制迁来的一个个单位，分布又特别分散，后勤保障困难。领导为了照顾职工生活，开始陆续从出发地找来了厨师，做一些家乡的饭菜，既是对工人们最好的犒赏，也让自己的胃蛋白酶分泌更加欢快……从这里，我也能大致推断出吃鱼汤那个地方，旁边应该是四川的采油队，而面旗儿那儿应该是从玉门整建制过来的吧。

东营人喜欢说自己的城市是中国最年轻的。而我去过的移民城市还有很多，攀枝花、六盘水、石河子，以及后来的深圳、珠海……他们的最大共同点就是移民人口数量多于土著居民，更多的人有“此地是他乡”的感受。我在广西北海电视台旁的一家小馆子吃过超级地道的盐煎肉，在海口五公祠吃过相当正宗的长沙口味蛇，在遵义市区边上吃过非常可口的上海汤包……每次吃这些东西的时候，我眼前似乎都能看到那整列的火车，那一大群人背着所有的家当匆匆走来的身影。

2009 年 10 月 13 日

最后的吴江路

SMG的纪录片创作开始得很早，那时他们的呼号还是上海电视台。我印象深刻的是几个文化抢救式的影像文本，像《最后的老虎灶》、《上海最后的三轮车》等等。现在，上海台门前的吴江路也展现出最后的容颜，前几天从那里经过，看到了两家境外媒体在拍摄，却没有上海同行的身影，八成在忙世博会吧。

吴江路东段，长不到一公里，大约二十年前，因为靠近南京路商业区，慢慢聚集人气，逐渐演变成一条堆满小餐馆的小吃一条街。

因为工作关系，我和上海台同事曾多次在这里就餐，吃过华华川菜、仔仔烤鱼、自家人、甜蜜蜜……最常去的是一家叫吴青的餐馆，一个半地下室的小店面。和吴江路上所有的饭馆一样，吴青最大的特点就是小。来了几次，我甚至没见过它的牌匾，由于沪普前后鼻音不分，它到底叫吴青还是吴钦我都拿不准。这家的菜，说实话，完全谈不上精致，但人气却煞是了得。其中重要

的一个原因是，就餐者可以随心所欲，甚至把吴江路上任意一家店的菜点端来都不会遭白眼。常客在吴青吃饭，一般总会从隔壁的“东方快车”（已经停业拆迁），端一碗糯滑爽口的红烧狮子头，再去另一边的小杨生煎，要四两沈宏非老师由皮及馅儿讴歌过的生煎馒头……看着自己的店堂里，每桌上都有街坊邻居的主打菜，这需要多么宽阔的心胸啊？相信饭馆的大厨，每天都会在灶边咬牙切齿地怨天尤人。

吴青饭馆还有一个好处：客人可以按照自己天马行空的想象，来要求后厨完成菜肴。我朋友王小龙是上海电视台一基层干部，当年是写诗混文学圈儿的，不幸流落电视界后，自然成了吴青的常客。有一天，他突然诗兴大发，发明了一道“青椒榨菜炒豆干”：把可怜的三种味道均含涩苦的原料不靠谱地攒到一起，并因此洋洋自得。此后，只要饭桌上他在，“椒榨豆”的阵地就在，随之奉送的还有其灵感产生过程的阐述。这次在上海，他又要故技重演，没等开口，就有人插话说：这道菜几成绝响，老大，你索性申请一个非物质文化遗产好唔啦？

可不是？吴青马上就要拆迁，吴江路小吃街也即将消失。精明如生煎的小杨，已经在多个居民区找到了下家，没有找到下家的估计也架不住管理部门的劝说。要知道，上海是个国际化很高的城市，我在这里亲耳听过一对公务员之间的谈话，原话是：“你这样是 standard 滴，不这样说就 something wrong 啦。”如果遇到素质这么高的城市管理人员，加上世博会的宏大背景，所有的摊档老板还有什么理由不发自内心地“配合”搬迁？今天的小吃街，

也必定会被改造成吴江路西段那样现代、洁净以及冰冷。

今年的夏夜，吴江路上人头攒动，大家端着各种各样的餐具，逡巡在这条即将消失的街道上，还好，情绪稳定。当年，蔡澜为阻止香港政府取消街边食摊奔走呼号，他认为那些甜食、小吃摊档是香港饮食文化的重要组成部分，当局尽管采纳了他的部分建议，但还是定点清除了街边的所有摊点，只留下二十多家有一定名气的小食摊，被集中码放在高楼群中的街市（菜市场）里。这种悲怆的感觉，类似深圳“锦绣中华”里，离开了高山大川的少数民族歌手以及舞者，在玻璃房子里供游客参观，身姿和俚调只剩下木乃伊一样的文化标本意义。有一年，蔡澜来北京，陪他在街头吃羊蝎子，他说：“北京还有这样的地方，可惜香港已经没有了。”离别总是不乏感慨的，一如今天的吴江路。

应该说，吴江路是低端消费的平民美食聚集地。所谓城市形象建设和草根饮食文化永远是一对天敌，陋巷中曾经温暖的灯光必将成为记忆，它永远是时代潮流的 loser。但这个社会里，我们往往会惊奇地发现，loser 永远能找到这么多的共鸣，就像离吴江路不远的美琪大戏院，那里有一个叫周立波的滑稽戏演员，每天用他辛辣的语言博得满堂的笑声。我看过关于周立波的很多评论，大都夸他是上海的小沈阳郭德纲，可逗可逗了。但几乎所有人都忽略了，他也是一个 loser，他的叙事角度和价值体系都是建立在失意者立场上的。

资深食评家庄雅婷老师，在她的饭否上发出这样的感叹：“那些经常去的脏饭馆，一旦重新装修，你发现丫出现了水晶灯和红

色纱帘之后，基本上就废了……”可以想象王小龙同学明年此时再到吴江路打尖的情形，在窗明几净的快餐厅里，鼓足勇气说出“青椒榨菜炒豆干”后，估计得到的回答一定是：I’m sorry，sir.

不过对于上海，我并不悲观。毕竟这是个热爱生活热爱美食的城市，很多人也赞同我的观点。一位网友这样写道：在南浦大桥上看陆家嘴，就能看出上海人的确是讲究吃的。那里耸立着的，分明是一根筷子、一个啤酒起子和一串糖葫芦……

2009年7月2日

尽管对这种“我的叔叔于勒”式的彬彬有礼心存敬仰，但生活经验告诉我，饮食上的这些繁文缛节绝对影响进食的快意。尤其对付大棒骨这样从形式到内容都如此剽悍的食物，使用绣花的手法拆解，无异于梁山好汉大快朵颐时用奶瓶喝酒。更关键的是，吃完了，摘掉聚乙烯的套套，两手清白，一点作案痕迹都没有，这个，多遗憾啊?

辑六

吮指之欢



一人分饰两角

“独自说话 / 我是一个人 / 但是对白 / 照样分两份……”王菲在《一人分饰两角》中这样唱道。

关于吃饭这件事，大多数人也会扮演两个角色：一个本真地自己做A角，专找对自己胃口的东西，想吃什么吃什么，甚至在喜欢的东西里挑最喜欢的，比如吃饺子只吃馅儿，吃螃蟹只吃膏……谁也管不着。但在生活里，这种能率性而为的场合并不是天天都有，不说那些像婚宴寿宴会议餐，即便是一般的朋友聚会，人的社会属性必然战胜自己的自然属性，谦逊、和蔼、容忍、礼让，五讲四美三热爱。这种压抑天性的做派，往高雅里说叫“克己复礼”——牺牲天性构建和谐社会；往低俗里，人民群众管它叫“装B”——非常准确，因为你正在扮演自己的B角。

住所附近有座广西大厦，因为是自治区政府驻京办，所以下设的“那兰酒楼”很有特点，比如八渡笋、黄焖鸡、苦瓜酿，可能对广西人来说不算最地道，但糊弄北方人已经是绰绰有余了。

因此，我时不常会在这儿组个饭局，专请黄河以北的朋友，一旦他们看见阳朔啤酒鱼——鱼鳞都没有刮，第一反应先是恐惧，旋即又换成了老江湖的表情 :“鲤鱼不去鳞，书上说过这是岭南的做法，果然正宗。”有一次，我顺水推舟，借机推荐了这家的螺蛳粉，那是柳州名吃，也是我个人的偏好。

北京能吃到螺蛳粉的地方并不多，而且，那兰酒楼的已经有了许多改良，比如，酸笋的味儿不是很重，最有趣的是，粉汤里还有颗粒状的螺蛳肉。其实，螺蛳粉只是用螺蛳熬汤，舀到碗里几乎是见不到螺蛳本尊的。我找领班问过，领班姑娘说 :“那是首都客人的要求。”此谓“活要见螺，死要见蛳”。要求确实有点古怪，我百思不得其解，甚至觉得跟签名售书的感觉差不多——不见到作者是不会掏钱的。所以，有次吃完粉，正好见到满世界坐飞机签名的罗永浩老师，总觉得他和北京螺蛳粉中间的那儿疙瘩肉，有点关联。

但，即便是这样妥协的螺蛳粉，朋友们还是受不了，主要原因是酸笋仍然有一股微微的酸臭味道。所以，再组局的时候，类似酸笋类的菜品都没敢再涉及。请客总是这样，要找到大家口味上的最大公约数。比如，我喜欢臭鳜鱼，但去了徽菜馆子，我总要挨着问一圈儿，万一有个傻乎乎的北方大妞娇嗔 :“可真受不了那个味儿呀。”那么这道菜只能作罢。我喜欢螺蛳粉，但同样也是因为“异味”而不能在饭局上出现。其实，异味和鲜香是那么的密不可分。当然这是另一个话题，不在这里多谈。

当然，这种曲意迎合没有影响我吃饭的热情，因为我是不会

亏欠自己的。朋友吃饭不好意思点，但我可以单独来，只吃一碗螺蛳粉立刻走人，所谓堤外损失堤内补。然而悲剧是最近发生的：因为熬汤费时，利润空间小，那兰酒楼果断停止了螺蛳粉的供应。看到我不高兴的样子，领班姑娘过来打圆场："陈老师，您也是写美食专栏的，但我们都不吃自己的米粉啊！"领班姑娘冒着损失自己客源的危险，向我推荐了一家她认为最正宗的螺蛳粉，还叮嘱我说："他家的细粉好，粗粉偏硬的。"我连忙道谢，头都不回，去找她说的这家叫"美味食源"（谐音：每位十元）的粉店。

小粉店不过二十平米，老板姓江，黑脸膛，大背头，说着桂柳普通话，听我说要细粉，他的反应非常激烈："是广西大厦那个桂林女介绍你来的吧？要细粉，还不要葱和香菜，你问问她，找到北京小伙子了没有？装什么北京人啊？我们柳州大城市，都是吃粗粉。只有桂林那种乡下地方，才要细粉的……"没想到我一句话招了他这么多抢白，于是赶紧噤声。

粉煮出来了，满满的一大碗，上面洒满了炸腐竹。拨开酥脆的腐竹片，下层码放着厚厚的一层切得很精细的木耳丝和酸笋丝，衬托它们的则是颗粒饱满的花生。红红的粉汤衬着雪白的米粉，还有玻璃生菜托底。先喝一口汤，尽管没有螺蛳肉，但那种鲜味肯定是螺蛳和猪骨在汤锅里反复亲密接触后的产物。

为了显示自己在柳州吃过地道的螺蛳粉，我小心翼翼向老板提出如果酸笋的颜色再鲜亮一点就更完美了。老江又急了："这种酸笋，只有在米汤里泡久才会发暗，米汤是去土腥味提鲜的。是不是广西大厦的人说我的笋子不够白嫩？拜托，他们的笋都是不

泡，炒一炒就给你吃。那儿的厨子给我提鞋都不配。自己做饭馆，还好意思天天到我这里来吃粉！”江老板的脾气实在太臭，属于一点就着的那种。但我也从此喜欢上了这家十元店。

晚上加班，在夜色里回家，总在这里打一转，跟江 Sir 聊两句天，听他骂骂人。小店非常简陋，电风扇挂满了灰尘，地上还胡乱扔着几只放原料的塑料袋，这些往往都被我忽略。每当饥饿感来临，总会不由自主地想到端一碗粉，在最靠门口的那张桌边坐下，涕泪纵横看着华威南路上来来往往的车辆……每到此刻，我觉得生活无比真实。

当然，也还会去那兰酒楼吃饭，张罗朋友坐一桌，证明自己还是个体面人。点菜的时候，还会充分展现自己的温良恭俭让，照顾大家的口味需求。但此时，特别想学英达老师——据说，英老师永远不吃别人点的菜——对这种从来不装 B 角的同志，我确实心存敬仰。

2010 年 9 月 20 日

挑剔的幸福与烦恼

刚刚过去的两个月，马不停蹄各处流窜，在北京的时间加在一起不到俩礼拜。这种频繁出差的结果，除了导致体重大幅度上升之外，回到北京后，味觉异常疲惫，完全打不起精神出去吃饭。由于走过的城市极其美味，成都、重庆、台北、上海、广州、杭州……以至于接到“北京餐厅大赏”评分表，看着密密麻麻的入围餐厅名单，心不在焉联想的，还是十万八千里之外的吃食。

前几天，同事在万寿路的小巷子里发现了一处叫“要得”的麻辣烫馆子，邀我同去。见我没反应，同事又补充一句，“这家的燃面做得不错。”燃面？宜宾特产，少水多油，鲜辣无比的……我未免动了心。赶到那里，小店居然要排队，燃面看上去也像模像样的，松散红亮，麻辣相间。只是吃到嘴里，只一口，在北京已经算最好的，但……

此前一个礼拜，我出差去重庆。晚上在江边，和几位重庆同行喝了几口啤酒，就被他们带去吃大排档，我点名要吃燃面。在

渝中区七星岗乌漆麻黑的一条叫不出名字的小街，刚一拐弯，巷子里居然灯火辉煌。简易大棚里人头攒动，据说这家“姜鸭面庄”的老板就是宜宾人，晚上 10 点才开门，营业到早上 4 点。毫不犹豫要了二两燃面，舌头还没来得及打结就消灭了。好吃啊，“再来二两！”我刚想再要，就被几位地主制止，他们希望我尝尝这家的拳头产品，也就是姜鸭面。这种面和燃面很像，也是用劲道又有嚼劲的手工面，面焯得刚刚断生，以豆芽打底，佐以浓稠美味的自制牛肉汤，浇头是子姜爆鸭子。三下两下吃完，喝一碗棒骨海带汤，放下碗筷，仰天看了下夜色，我坚定地说：“必须再来一份姜鸭面，还要二两的。”扑面而来，是一片同情北京人的叹息。

出美味的地方，人总会有优越感。想起朋友王三表的故事。有次他出差成都，到了饭点儿，打电话让我推荐饭馆。我佯装问了他住址，然后让他下楼，“左转，往前走，三十米是不是有一间小店？”他说是啊是啊！我说，进去，那是家相当棒的饭馆。之后，王三表逢人就说：“老陈推荐太 TM 靠谱了，比吉野家还好吃耶。”其实，他住的地方我压根不知道在哪里，但我相信，对付他这么一个北方佬，成都随便一个饭馆都可以把他打发得消消停停的。

重庆也是这样，随便一处就能让人惊喜。一个北京人在吃面，当地人像饲养员一样，抱着膀子聊重庆的各种面条。甲说两路口的小面好吃，乙不屑地说，十八梯的眼镜面馆才叫好吃，老板看你顺眼，还有可能从砂锅里给你加两小块牛肉，“那感觉不亚于被皇上赏赐”……其实，我觉得他们电视台门口的彩电面馆就已经

足够好吃了，以前出差，经常把早餐放在那里，为什么还要这么挑剔呢？

挑剔，是每一个美食城市的特点。去重庆前，我在台北盘桓了几日，那里果然是美食天堂。一起开会的蒋兄就是台北人，但由于在美国待了很多年，所以有朋友善意提醒，说和他在一起，恐怕很难吃到台北的精髓。有天深夜，蒋兄专门带我去西门町宵夜，那也是一个夜间才开门的排档。我跟着排了半小时队，虱目鱼肚上来时我还有些将信将疑。然而汤鲜肉甜，完全超乎我的想象。刚觉察鱼腩略微肥腻时，蒋兄又提醒我用山葵佐之，果然滋味大异，香馥之气浓浓游走在口腔鼻腔之间……“这家店是我童年时代经常光顾的地方，”蒋先生说，“可能，每一个台北人都有专属于自己的饭馆。”天！这就像每一个重庆人都有自己心目中最美好的面馆一样吧。

两个月里，出差时间最长的是在广州。我在南方报业集团有很多朋友，分属于各个子报子刊，鼓吹普世价值时，他们观点出奇的一致，然而在餐厅评价这样的小问题上却水火不容。为挑选一个满意的广州风味排档，他们甚至不惜剑拔弩张长达两个小时。“某某还是不错的，比较适合老陈”，“那家店去年还可以，今年去吃会被人笑话死的！”，于是罗列无数论点论据……最后，正方和反方把一顿晚餐……辩论成了宵夜，完全无视饥肠辘辘的我，可见太民主了效率就容易低下。呵呵。其实对我来说，广州的大多数小馆子都特别的亲和，但我完全不敢说自己曾经在哪里用过餐，就怕又“吃错了”。似乎每一个广州人都是美食家，他们对全市每

一家餐馆的口味历史、食材现状、主厨八卦以及经营前景，都能发表洋洋万言的独到见解。或许也正因为有这么多挑剔的食客，才催生出那么多美味的餐馆吧。

从小，地理课本就告诉我们，首都北京是伟大祖国的政治、经济、文化中心，但和很多城市相比，它让人垂涎同时普通人进得去的餐厅还是不够多，尽管在北京做一个美食向导相对容易，也不会引起太多争论，但我还是希望它也能成为美食都市。如果真的有那么一天，北京的餐厅密集得像顺德，精细得像台北，更新速度像杭州，品种丰富像香港……做一个北京人，估计也会被“幸福的烦恼”每天折磨着：“哎呀，该去哪家儿呢？真烦！”这种娇嗔，就好比要去参加 party 的少妇，晃动着胸，面对着满满六个衣柜，冲老公撅着小嘴：“看嘛看嘛，没有衣服穿呢……”

2011 年 12 月 31 日

人间烟火

最初，阿才告诉我，他的小店一天可以卖出三百碗米粉，我觉得是吹牛。后来再去蓟门里小区菜市场边这家“螺蛳粉先生”，人山人海，排半天队才能吃上一碗，我不得不信了。

湖南青年马中才，曾经是《萌芽》系“新概念作文大赛”的一等奖得主，出版过几本小说。然而如果没有螺蛳粉，我可能一辈子也不会认识这位青年作家。阿才很会经营，以我的判断，这家螺蛳粉并不是最地道的柳州味，阿才根据本地客人的需求，做了很多主动的妥协和细微的改良。不过在炖汤的环节上，阿才是一丝不苟的，汤鲜是他们家最大的特色，绝对不放味精，吃完了口不渴。所以，我一直是这家小店的常客，几乎每个月都要去两三次。要不是因为住在东三环，吃的频率可能会更高。

就像猜中了我的心思，几个月前，阿才兴奋地给我打电话，说他在劲松开了个分店，不仅有螺蛳粉，还有酸笋炒田螺。“真的啊？”我听着开心，“这种做法可是典型的桂柳风味哦。”因为就

在我家门口，上个月的一个周末，我流着口水，按照他给的地址开车前往。结果找了半天没找到，打电话问，阿才磕磕巴巴地解释说，新店要装修，暂时歇业了。

后来，美食界的一位朋友告诉我，阿才新店关张的原因，并不完全是因为装修，而是朝阳区正在“创文”，创建文明城区，奔国际化大都市走。我说怎么回事儿，家门口我喜欢的几家小店，最近要么关门，要么换上了簇新的塑料牌匾，旁边还都有一个店家“自愿”购置的卡通形象，据说是这次群众运动的形象代言。城市如何发展，我不太懂，但地球上不缺的是钢筋水泥的都市，缺的是人间烟火。城市是人住的，总不能整洁得像医院吧？即便是新加坡那样的医院国家，不是还有牛车水、娘惹街这样充满市井气的地方嘛？

前些天，美国副总统访华挺吸引眼球，这位叫板凳的替补总统，愣跑到东城鼓楼的一家小馆子，姚记炒肝，去吃炸酱面，太不给 CBD 朝阳区面子了。而且一干人只花了七十九块钱，简直可以和坐经济舱的大使共同申报央视年度经济人物。除了图便宜，好像美国佬专喜欢这种接地气的小馆子。当初俄国梅总统访美，奥巴马也是带他去了个汉堡店，还是全国连锁的，这要在咱们这儿，还不让人鄙视惨了？朋友来了有好酒，怎么也得是钓鱼台啊？

迎宾待客，咱们喜欢讲究个规格。钓鱼台，这么高档！其实，那里又贵又不好吃！这是一毛说的。

一毛是我的美食家朋友，人长得帅又特别特别有钱，混上流社会，平时全世界转着圈吃。一毛对美食的要求主要有两点，一

是普通人进不去，或者特别贵；二是不能有滋有味，要不好吃。据他的评价，北京“又贵又不好吃爬行榜”排在前两位的，一是大会堂宴会厅，二是钓鱼台国宾馆。这俩地儿我都没去过，但有一点可以肯定，一般人确实不能像去老家肉饼排队那样随便出入。

或许您不太同意我的说法，高档就是高质量，小馆子路边摊确实有很多诸如卫生、添加剂、地沟油等等问题存在。好吧，我不得不出卖我的第二个朋友，原凤凰卫视高管刘春。春台人缘好，经常呼朋唤友，啸聚保利大厦楼下老李烤串，冒着油烟吃烧烤喝普京，跟下九流的社会贤达探讨文学、理想和人生，让春台一直面色红润器宇轩昂。但春台同时也混上流，凤凰十五年台庆，席设大会堂，端的庄严肃穆，只是吃完了，春台身先士卒闹了肚子……这事儿确凿，网上可以查到，呵呵。

例证可能有些极端了，真正去大会堂和钓鱼台的人，心思显然也不在品味菜肴上，那儿有比吃饭更重要的国家大事。而且就我对美食的了解，高档酒店和大师级的厨师，都是熟练、谨慎而中庸的，要考虑的因素特别多，既要顾及荤素搭配南北咸宜，又要思忖小孩不吃辣老人没有牙……他们的菜要兼顾最广泛的人群。这就像班里的五道杠，听话、温和，但没什么个性。我更喜欢性格鲜明的小饭馆，喜欢那种犀利、混不吝的快意江湖味道。难怪一毛总说我混不了上流社会，只能混二流馆子——还好，不是混二流子就行。

但我是真心喜欢小店，除了味道，我更喜欢那里的舒适随意的市井气。国庆长假前，和同事又去了蓟门里阿才那里打牙祭，

要了炒螺和脆皮下酒，大碗螺蛳粉加豆泡、酸笋和豇豆。桌子支在院子里，旁边路灯杆上贴满了租房小广告，“创文”的横幅（海淀也“创文”哈）打着卷儿，知趣地缠在国槐的枝头，晾晒衣服的居民不时从身边穿过……我喜欢在这样的环境里吃东西，微风过处，偶尔飘落几片秋天的叶子，空气里弥漫着酸笋的味道，这是迷人的人间烟火气息。

2011 年 10 月 3 日

和哪位明星吃饭？

顾客依据什么选择餐厅？网上的一个调查显示，影响顾客挑选的理由按照重要性排列依次为：交通便利，环境卫生，价位适宜，服务态度，口碑人气，口味厨艺。饭菜的口味排在最后！我实在看不出这个排序的科学依据，甚至因此还有些怀疑人生。

然而，一位做过餐饮的朋友告诉我，这个调查结果有它真实的一面，“就像你们的收视率排名，你们精心制作的节目就一定会拥有更多的观众吗？”他问。我想想也是，一般来说高品质节目的收视率都低得惨不忍睹。于是这位朋友给我分析了大家去餐厅的动机，顾客有的为了社交，有的为了聚会，有的为了摆阔，有的为了果腹，有的为了谈恋爱，有的为了谈生意……真正直奔着美味去的，只占很小的比例。即便是为了口舌之欢的，大家在选择餐厅的时候也有一种盲目的从众心理，口碑好的自然能吸引更多的人，“哪怕是挂一张名人在这里吃过饭的照片，都能吸引很多顾客。”这位哥们儿说。

这个事实确实残酷得让人崩溃，做得好反倒不如说得好重要。不过，要说起挂照片这事儿，我还真见过不少。比如甘家口的柴氏风味斋，在一个小胡同深处，十几年前就是一个做牛肉面的临街小铺子，味道不错。后来，老板把一个日本媒体在此拍摄的剧照装裱悬挂了起来，店铺的客人开始成倍增长，现在它几乎是北京生意最红火的面馆。

另一个例子，是我单位附近的一家米粉屋。经营这家饭馆的，是一对湖南籍唱民歌的演员夫妇，当初他们小有名气的时候，就把长沙人民热爱的米粉带到了北京，而且做得很认真。米粉滑爽挺括，汤汁鲜辣浓郁，一碗粉端上来，蜡黄的笋丝、酸豇豆埋藏在鲜红的干椒末和翠绿的葱花之中，衬托着雪白的扁粉和淡褐色的杂骨汤，那米粉，冰清玉洁有弹性，在汤里的姿势用玉体横陈形容再恰当不过了。我和同事隔三差五光顾这家店子，但我发现，回头客大多数都是夫妇俩的湖南同乡，大堂里充斥着漫天的“弗兰”口音。

后来，米粉屋装修，二位老师把自己的大照片挂进了大厅，属于那种艺术照吧，男演员掀开女演员娇羞的、红辣椒一样的红盖头，恩恩爱爱，和他们民歌表演唱的戏路比较般配，再加上这二位开始在电视、包括春晚反复露面，尽管不是最重要的演唱组合，有时甚至和一群演员撮堆儿合作一首杂拌儿歌曲。但是，坐在他们的照片下面吃米粉，或许有恍惚进了央视一号演播厅直播现场的感觉吧，反正客人多得需要等位，而且天南地北的口音都凑齐了。

很多饭馆都张贴明星照片，利用的正是顾客的从众心理。这就像在微博，如果你的能够被姚晨或是赵薇关注，你想清静也难。一家餐厅，如果挂了老板和任正非老师的合影，这家店显然比较有档次。如果挂的是和沈宏非老师的合影，又放置在弥勒佛的神龛附近，那说明这家饭馆不仅上档次，而且味道也很正点。但假如张贴的是老板和王菲老师的合影，天哪，简直可以不要厨子了，随便做点儿什么，人都会乌泱乌泱的。食物是一方面，玩穿越和偶像亲近则是一种境界。我见过最疯狂的明星照片出现在南池子的一家饭馆，在男女卫生间的门边上分别贴了饭馆主人和李咏、王小丫的照片，不仅提供大家追星，而且还有了指示牌一般的实用价值。

当然我自己也追星。比如从前去上海，我先要去吴江路上的小杨生煎，那是沈宏非老师曾经挥洒文学体液的地方。去香港则要找镛记，因为蔡澜说那里的烧鹅还遗存着大排档时期的风韵。在北京我去得最多的“照片餐厅”是汉舍，一家川菜馆子，那里张贴着一大帮帝都时尚美食达人的大幅艺术照，女的盘新娘头，男的贴胸毛，每次去都像进了巴黎先贤祠一样，先对着他们的相片敬杯酒，当然，这里的菜比照片还要讨人喜欢。可见，我是个图实惠的人，还是先奔着味道。可以挂照片，但照片上的人要大概齐懂吃才行。自然也有不管味道的时候，比如我一喝咖啡就心律不齐，可去法国，还是颠儿颠儿地跑到塞纳河左岸，去找萨特曾经抽烟写作泡妞的“俩丑猴儿”，咖啡馆嘛，味道一般，但不妨碍它满足我那曾经文青的虚荣小心脏。

我唯一难以接受的，是饭馆里悬挂主人和政要的合影。比如北京的一家老字号烤鸭店，一面墙贴的都是几代领导人在那里用膳的照片，以及很多中国人民的老朋友对这间餐厅生意的照顾，从西哈努克、尼克松到炳·廷素拉暖、班达拉奈克……但我坚定地觉得，尽管这些人位高权重，尽管他们和中国的感情比长城还厚，但在烤鸭是否好吃这个问题上，他们是没有太多发言权的。经营者用这个做宣传，实际上想起到的效果，与前一阵爆红的"合影帝"差不多，仅此而已。

这也是我后来很少去前面那家米粉屋的原因，尽管它就在我现在办公室楼下，尽管他们改了一个更上档次的店名，还开了分店，推出了不少新派湘菜，而且味道还行。但墙上突然多了的与权贵的合影，还是让我有攀龙附凤的观感。比如我坐在那里吃米粉，墙上是国际奥委会主席很深沉地目视着前方……我没有办法完成角色转换，人家明明说的是"下届奥运会让北京张罗"嘛，又不是说"欢迎大家来吃牛肉米粉"。真是的。

2011 年 3 月 24 日

平民食物的背影

准确地说，我是个外地来京人员。1982年刚到北京读书，因为口味的原始差异，完全吃不惯北京同学引以为豪的“北京小吃”。当时，经营小吃的餐饮商店多为国营，制作的餐点相当粗放。我经常和一些外地同学一起奚落北京的原住民食物，最著名的一个段子是说：一个北京火烧掉马路上，被路过的汽车轧了一下，居然一点儿没变形，就镶进了柏油马路的路面！大家想了很多办法，居然抠它不出……故事的结局是，一个聪明人最后用工具把它撬了起来，那个工具是——北京油条。

真正开始对北京的平民食物产生兴趣，是读了梁实秋的《雅舍谈吃》。在梁先生的笔下，北平的风物，因为时间和空间的距离而变得那样的迷人。东兴楼的芙蓉鸡片、砂锅居的白切肉……他因为喜欢烤肉季而抱怨“离开北平休想吃到像样的羊肉”。记忆最深刻的，是梁先生写到1926年他赴美留学四年归来。一出正阳门火车站，“乃把行李寄存于车站，步行到煤市街致美斋独自小酌，

一口气叫了三个爆肚儿，三个品种一个不落，吃得我牙根清酸……”他评价：“这顿饭，乃生平快意之餐，隔五十余年犹不能忘！”

可以说，完全是因为梁实秋的文字，让我对北京的本地饮食产生了兴趣。我甚至在微薄的生活费里省下些结余，按图索骥地找到了几处梁文中记述的小吃。这种寻找一直持续到了我工作以后。所以，一直到90年代中期，我才勉强地觉得自己成了半个“加儿化音的北京人”，因为，除了豆汁儿，所有北京的知名小吃我都能坦然接受，并且开始喜欢了。

那时经常去的有西单的庆丰、磁器口的锦芳、护国寺和隆福寺小吃店，灌肠、爆肚、炒肝、卤煮……真说不好哪家儿更出色。既然是平民美食，味道重要，还得方便，因此店铺名头也就显得不是那么重要了，离得近，吃着顺口就好。就像在兰州，每个人都有自己心仪的拉面馆，您喜欢马子禄的汤，我可能更馋萨达姆的油辣子。重庆也是这样，您每次都去南山的猪圈火锅，我却以为解放碑赵二火锅更巴适。或就像我当年最喜欢的一家北京小吃店，是在南池子的南口，名字叫“晨光”还是“晨曦”我都不记得了。他们家除了褡裢火烧皮儿薄底儿酥馅儿香，门钉肉饼也做得好。还有一个特别的东西：炸豆腐汤。开始吃不惯，后来上瘾。一排碗里放着慢炸过的豆腐，师傅用勺子把豆腐放进漂着虾米皮的清汤里轻烫几下，再倒回碗里，然后用一小铁片勺，依次加进酱豆腐汁儿、芝麻酱、韭菜花儿和葱花香菜，把小勺往碗边上一靠，得嘞！尤其在隆冬的北京晨曦里，坐在皇城根儿的红墙底下，喝上这么一碗，香气迷离地顺着喉管而下，舒坦极了。

不知道从什么时候开始，这家店消失了，而很多北京小吃也都被集中到更靠北一点的东华门夜市，那是我最不愿意去的地方。可以打一个比方，有过民族地区听山歌的经历，显然无法再听民俗园里的“陈设型”歌手的表演唱。那些拥挤在局促空间里的所谓北京小吃荟萃，既像是一次食品展览会，也像是对北京本地食物的冒犯，我陪不同的朋友去过两次，印象十分恶劣。如此多的摊档，面目不清，毫无个性，也很难想象能有回头客——因为它已经成为了一个整体，您听谁说过“特别想吃东华门夜市的多少号摊儿的什么东西”吗？

自从重污染工业开始退出一线城市，旅游成了城市发展的新兴支柱产业。但由于对城市历史尤其是市井风貌没有很好保护，除了风景名胜和文物古迹之外，城市旅游资源相对匮乏。管理者便采用简单的行政手段，用计划经济的招商方式，硬性把原本应该分布在不同地方的餐饮集中到了一起，东华门夜市就是典型的一例。简化的操作程序、味同嚼蜡的食物、泡沫塑料的饭盒以及拉客的小二平翘舌和前后鼻音不分地模仿的北京土话……相信梁实秋先生看到这一幕，他又会说：“离开老店休想吃到像样的北京小吃。”

小吃都集中起来去服务游客了，普通原著居民的饮食质量也在下降。北京有它平民化的一面，但同时也是座权贵城市。有地位的人可以去和他们身份相符的高端餐饮场所，而小门店逐渐凋零，主要街道两边的地价和房租摆在那儿啊！经营小吃这种利润空间并不大的生意，显然不是最好的选择。游客的大量增加，使

得原先口碑不错店家的饭菜质量也在下降，北京话叫“萝卜快了不洗泥”，有些老字号也在偷工减料。就拿炸豆腐汤来说，原先的炸豆腐换成了豆泡，吃起来软塌塌的，芝麻酱也再没有从前浓香，现在讲究的是“经营”，谁有工夫给你慢慢调去？

但这并不是北京一个地方的悲剧。十几天前，连续出了两次差。先到了合肥，准备直接去宁国路宵夜，早先这里的合肥小炒小吃非常地道，尤其小龙虾个个饱满，给人的印象太好。合肥的朋友听了以后觉得我脑子进水，说“宁国路现在全是外地人去，质量下降不是一星半点”，于是带我去另一个地方，好远啊，已经城乡结合部了，但就像从前的宁国路一样人山人海，且全是本地人。离开合肥，去了西安，想去回民街啊。结果西安的朋友实在，直接问：“原来您老打算去吃名声不想吃味道？那去老孙家吧。但说好了，我们自己平时是不吃的。”原来，曾经的陕西小吃汇聚地回民街，由于名头太大，现在被原住民抛弃了，他们更多选择后街的小吃店……类似我经历的现象在全国城市比比皆是，上海的吴江路、杭州的河坊街、南宁的中山路、成都人民公园南门、桂林阳朔西街……无一例外被当地挑剔的土著食客列进了黑名单。那些曾经享誉全国的地方小吃：生煎、片儿川、蹄花汤、螺蛳鸡、老友粉……也都在新的街区兀自重新生根发芽。

事情往往就是这么纠结。当我终于喜欢上北京小吃的时候，这种食物的寻找成本却成倍地增长。尽管我是个吃货，喜欢流连于小胡同进行地毯式搜索，但时常不免感叹：北京之大，已经摆不下一张安静、可口的饭桌。

一个月前，很怀旧地去了趟南城，南横街著名的“小肠陈”老店，已经被城市改造步伐催促得十分尴尬，拆迁的漫天尘土裹挟着那座孤独的民国建筑。要了一碗卤煮，汤浓而不浑，火烧泡得正好，着辣油后香气直窜。破例要了一两散装白酒，闷了一口，浑身上下通泰。放下碗，看着窗外已经改变了模样的街道，从那被记忆放大的北京瞳孔里，影影绰绰还能分辨出远去的平民饮食的背影。

2010 年 10 月 28 日

从此站起来了

匆匆从日比谷线地铁站钻出地面，扑面而来的是东京闷热潮湿的空气。看看表，已经快到午饭时间。按照蔡澜先生的指引，穿过马路，前面这片建筑就应该是著名的筑地市场了，我们一家四口倒了两次电车，就为了来这里吃一顿正宗的日本拉面。

蔡先生推荐的拉面店名叫井上，就在路边，黑底金字招牌，比招牌更醒目的是人行道上排起的长队。日本人很安静，西服革履目不斜视，那场景虔诚得很像教徒，排队等着活佛摸顶。拉面的师傅神情严峻，极少和客人搭话，只是默默地把笊篱里的拉面沥净水，放入盛满骨汤的碗中，再码上四大片肥厚的猪肉。先啜了一口汤，很醇厚，再拣起一块肉，入口即化，肉汁在牙缝间狼奔豕突，浑身都酥软了。好吃。

比起食物的美味，我更喜欢的是这家馆子的“架势”。“井上”不过是一家临街的露天面铺，两米之外就是车水马龙的行车道。面锅的左侧是两条窄如板凳的桌子，没有座位。像我这种胖子，

需要侧着身才能进得去。看看缝隙，我放弃了，把面放在了外侧靠近马路的那条桌子上，三下五除二把面、肉和汤全部消灭，显得有点狼吞虎咽。直起身再看旁边的日本人，讲究！他们总是放下面碗，在拿起筷子之前，把领带松一下，再把下端塞到纽扣里去，站得笔直，动作幅度极小，对面所有的赞美只能从表情丰富的脸上阅读到。

我喜欢这样的场所，它抛除了一切和食物没有关联的环境、交谈、面子等等前戏，直奔食物的高潮而去。吃东西，对我而言，能大厅绝不包间，能路边绝不酒楼，能露天绝不室内，能站着绝不坐下。

几年前，朋友告诉我，建国门开了一家周婆婆跷脚牛肉，“真的？”听得我血脉贲张。跷脚牛肉是四川乐山特产，多年前我曾经去过乐山苏稽镇。那是一个不大的摊档，没有板凳，门口人山人海，所有人或站或蹲散落一地，人手一只残破的搪瓷碟子，一根牙签，每有牛肉或牛杂入口，神态庄严的食者，无一不展现出实力派演员的表情——一如井上拉面门口日本人的面部——相当难以模仿。嗯，主要是眉毛，那叫一个上下翻飞啊！

这种气场的蛊惑作用太大。那次同去乐山的朋友们经不住诱惑，纷纷加入，一时吃得涕泗横流，单我一个人就来来回回加了好几次牛肉。吃罢上车，有朋友说：“好吃是绝对好吃，要是环境再整洁一点就好了。”我没敢搭话，因为跷脚牛肉，我最喜欢的，恰恰正是那“跷脚”二字，那种闲适，那种恣睢，正是我内心向往的东西。店堂里吃东西好比在沙发上煲电话粥，而路边摊则像

移动电话，边走边说，“大哥大”多帅啊——芜湖长江边臭干摊旁的靓女、贵阳小巷中吃豆腐果的恋人、成都羊市街捧着鸭脚板的粉子、伦敦地铁站旁 pub 里端着啤酒杯一站一宿的猛男……这些人，我一直都引为同道。

所以，跷脚牛肉落户北京，我本着“文革”中学习最高指示不过夜的精神，当晚就赶到了那里。尽管还有乐山的些许味道，尽管它的牛肉饼还是一如既往的酥香……然而，一旦坐下来，餐巾布和象牙碟子交错放好，看着筷子架上摆放的木筷子而不是牙签，我的食欲就像上证指数一样一路下滑探底……这是为什么呢？我找到乐山作家宋石男，这个文化人的解释是：“好比你原来要去私奔哈，天高地阔，心向往之。现在却要你明媒正娶了，当然私奔更刺激哈，比如野合、车震……”太专业了。我又找到科普作家土摩托，这位理科生的解释很有科学依据——尽管核心内容就十四个字：“这个我们宋朝科学家研究过，叫‘始知锁向金笼听，不及林间自在啼’嘛。”

更让我绝望的是另一位乐山大佬莫之许，老莫讲究美食，吃饭一定要挑餐厅——固特异一星、米其林二星、倍耐力三星什么的，总之都和轮胎有关，气派。他幸灾乐祸地露出金牙告诉我，乐山整顿市容，我曾经去过的小店也拆迁改成了大酒店。就是说，即便我再去苏稽镇，也找不到跷脚的所在了。“都在创建卫生城市，你还跷的哪门子脚啊？”说得我不禁悲从中来：刚刚宣布“从此站起来”，看来又不得不坐下了。

几年前，特区政府取缔街头食档，蔡澜先生到处奔走，多次

著文呼吁，街边小食是香港人的集体记忆，是香港文化的一部分，更是香港美食的极致所在，因为它“只靠食物本身为招牌”，能在饮食激烈竞争的港岛立足必定有其绝活，不好赶尽杀绝。后来，政府有条件地允许一些摊档在街市（香港的室内菜场）中开业，但味道远不如从前。这也成了蔡先生心中的一个遗憾。

记得有一年去深圳，游览中华民族园。在微缩的山寨风雨桥边，陪我的一位深圳哥儿们，指着一位瑶族歌手说：“你听听，她唱的山歌多么原汁原味啊。”我笑了没说话，因为我去过越城岭的大山深处，在万籁俱静的木楼里听过山歌，那是真正的“百啭千声随意移，山花红紫树高低”，绝不似你们这般呕哑嘲哳。

2010 年 8 月 16 日

吮指之欢

同事里有不少东北人，在他们眼里，单位附近最好的饭店就是羊坊店西路的大自然酒家。每次说起吃饭，哥儿几个都会发自内心地脱口而出："大自盐，大自盐吧。"当然，这家佳木斯人开的东北菜馆，味道还真不错。首先原料很草根，锅包肉用的是东北土猪肉，外焦里嫩的香。油豆角也是只有东北才有的那种大宽扁豆，和五花肉一起烧，滑嫩入味。其次厨艺也很正宗，属于东北菜里比较精致的那个流派，比如酸菜白肉，肉入口即化，但外形保持得还挺周正，配上火候正合适、爽口脆生的酸菜，我一个人基本上能包圆一份。

我吃东西没忌口，也没有地域限制，所以在大自然还挺如鱼得水的。不过，在一道菜的食用方法上，还是和东北籍同事产生了分歧。需要交代的是，大自然属于那种有点儿"档次"的饭馆，环境装修得挺好，服务员个个细高挑，老热情了，菜单里更多的也都是"场面菜"。尽管我们贪图实惠，点的都是性价比合适的，

诸如汆白肉、地三鲜、酱棒骨……但，问题就出在了酱棒骨上了。

大棒骨在东北太常见了，一根猪骨，连着些许筋头巴脑的肉，汤卤早把肉炖得稀烂……这东西在我手里，不到两分钟，就肉净髓光，一根骨头变得像拍X光照片一样清楚。当我把战利品摆放在一边，准备再对付一块血肠的时候，抬头却看见同事们刚刚开始投入战斗，而且表情都很矜持：先把一个塑料袋展开，把五根手指准确地安排进去，像外科大夫一样，用胶皮手套取过一只棒骨，放在盘子里，尾部朝上，然后再将一支五颜六色的吸管插进棒骨，含住吸管轻轻吮吸……那声音绝对不超过一格儿。哎呀妈，讲究！

尽管对这种"我的叔叔于勒"式的彬彬有礼心存敬仰，但生活经验告诉我，饮食上的这些繁文缛节绝对影响进食的快意。尤其对付大棒骨这样从形式到内容都如此剽悍的食物，使用绣花的手法拆解，无异于梁山好汉大快朵颐时用奶瓶喝酒。更关键的是，吃完了，摘掉聚乙烯的套套，两手清白，一点作案痕迹都没有，这个，多遗憾啊？

小时候吃螃蟹。一只螃蟹，吃，也就几分钟光景，但手上的味道，不管怎么清洗，都要过了好几天才能完全消失。当然这与从前蟹子很少养殖有关，但肯定也与"亲手吃"的方式密不可分。那真是一种难忘的记忆，一顿美餐居然可以反复温习，只要把食指靠近唇边，指尖纹路清晰的沟壑依然散发着淡淡的香味——鲜甜的蟹肉和流着油的蟹膏仿佛又能出现在眼前。这种体验自然是私密和秘不示人的，毕竟吃手指看上去还是有些不雅。直到看了

一部日本电影，好像是《兆治酒馆》吧，记不清了，高仓健吃螃蟹，用手指在蟹壳内部仔细地抠吃几下，再用手指刮到嘴里，然后说："吃螃蟹，一定要用手指，这样才香。"当时看得我味蕾全部立正，由衷地向这个糙汉致敬。

我们没有学会使用筷子刀叉的时候，先学会了用手指，婴儿都喜欢吸吮手指，因为有快感的存在。在进食的过程中，手以及触觉往往起到了非常重要的审美作用。所以有次见到一间饭店在上烤鸭的时候也附赠塑料手套时，我真的崩溃了。要知道，拈起春饼的刹那，实际包含了对春饼温度的感受和认知，而且包好鸭肉之后，手握着饼卷的触觉应该是温润的，稍稍用力，又可以感受到鸭肉的酥软……这一切，如果带套操作，都将损失殆尽。隔膜嘛，再超薄的，也是隔绝开了。说到这里，不禁想起一个老段子，著名的库尔班大叔，面对前来介绍安全套使用方法的计生工作人员，一边摇头一边不屑："哎，这个东西不好——戴着手套吃抓饭——不香。"

所谓赠人玫瑰酱菜，手留鱼香肉丝。手指在进食过程中的意义，是沈宏非他们美食界很少研究的一个课题。和所有的餐具相比，手指是最原生态的，既灵活方便，又低碳环保，而且，很多食物非这种原始操作不能尽兴，这道理和棒棒糖不能用筷子夹着吃一样。不必说成都夜市的鸭膀爪，也不必说内蒙牧区的手抓肉，有次在北部湾大啖炭烧生蚝，筷子、小勺最后都被抛之脑后，只剩下拇指食指的双打组合，剔出肥厚的蚝肉，温热地高高举起，然后手臂轻垂到嘴边，再由着食物自由落体进入口腔……这种吮

指之欢，个人以为，是人和食物最亲密的赤裸相拥。

可能您会说我的饮食观太野蛮，就像我的那几位东北籍同事，刚刚优雅地摘下手套，他们旋即和我谈起个人卫生、餐桌礼仪以及人类进化等等主题。其中一位说，他们家里吃棒骨，也是能嘬出好几个声部的，但这是公共场合，还是要讲究一下吃相，这就像在家可以打赤膊，但出门总要找件衣服披上……面对着这些衣冠楚楚的讲究人，我不由地伸出了依然携带着肉香的一根手指，最中间那根。

2010 年 7 月 6 日

请杜拉拉吃点什么？

在《杜拉拉升职记》中，女主角是一个来自南方的女孩子，大学毕业，而且长相不错，在一家外资企业摸爬滚打几年，一个小催巴历练成了一名“中产”，并且钓得金龟婿，有了理想的归宿。应该说，这是一本职场发达指南，也是一本催人上进的革命浪漫主义小说，在畅销书励志爬行榜上，应该仅次于老罗的《我的奋斗》和石康的《奋斗》。

作为一个平庸中年男，我曾经在书店奋力翻阅过这本书，遗憾的是，以我这么多年对这个社会的观察，我觉得书中描写的场景和我的认识有些偏差——口水都快蘸干了，杜拉拉还在办公室勾心斗角，一丁点儿属于自然人范畴的行为，比如吃喝拉撒睡，都没有，这让我大感失望。尤其是作为一名吃货读者，女主角怎么可以不吃饭呢？因为职场太残酷？可即便是斗兽场，也得吃东西啊！

直到把书看到将近三分之一的地方，拉拉的第一顿饭终于和

男主人公一起出现了。那是在上海，男主角王伟，开着汽车来接拉拉吃饭，并且给了一道选择题：东北菜、上海菜和日本菜，然后又全然不顾拉拉“喜欢炒年糕”的要求，自作主张去了一家东洋菜馆。关于这顿自助日餐，小说的全部描写只一句话：“环境不错，有三文鱼刺身。”等到王伟喝了一杯“青酒”（原文如此），满足地伸展了一下腰肢，俩人漫长的肥皂剧式的车轱辘对白又开始了……

这本小说我只读到了这里，也明白了作者为什么到这时才开始组织一顿饭局——因为此时拉拉已经是行政部的“主管”，之前她似乎难以涉足这样档次的餐厅，但如果真实描写她拮据的饮食生活：泡面、煎饼果子、麻辣烫……显然又不够励志。所以，即便在胡阿发的乡镇企业里，拉拉也一直保持着“辟谷”的状态。

真实的公司白领生活是什么样的？我单位旁边有一爿著名小店，叫“五棵松麻辣烫”，就在翠微大厦背后的小胡同里。每到中午时分，店里人满为患，两大镬汤锅前排队的一多半是写字楼里出来的 office lady，每人手里端着选好的原料筐子，淡定地等候自己廉价的午餐……最多放佐料时会轻声叮嘱一句：不要放蒜哈——这是写字楼的规矩。

个人的经验，北京的知名麻辣烫不外乎“老万记”、“川嫂”、“垂杨柳”和“林静”这么几家。麻辣烫技术含量不高，只要材料新鲜，汤料纯正，加上操作员勤快，生意都差不了。翠微后面这家正好具备了这三要素，加上与五棵松“林静小吃”系出同门，原料、味道甚至饮料（如很少见的黑加仑汽水）都一样。冒（四

川话，意为汆烫）菜的小二，在不大的操作间游刃有余地辗转腾挪，熟稔地数着竹签，报出价，将原料麻利地分类放入锅中的笊篱中，笊篱的尾端是挂钩状的，沿着锅边儿环状排开，愉快地咕嘟着水泡……小二眼疾手快，既能让所有的食材彻底断生，又能根据它们不同的肌理，通过火候保持材料应有的口感。

出锅时，硕大的菜碗里，底层是鸭血、香菇、魔芋、豆腐，上层是毛肚、木耳、空心菜，最上面则是厚厚的一层辣椒。我喜欢这家的辣椒，不是很辣，但极香，一口下去，香味穿过抬头纹直达天灵盖。饭桌是长条桌，姑娘们端着碗过来，算好了账，三三两两挤坐在一起，不一会儿就开始香汗淋漓，说话的声音也大了起来。她们说着琐碎家事、色眯眯的客户、纠缠不清的上司……也说杜拉拉。“你说，徐静蕾从饭店打包的汤，还拿了饭店的碗，上面居然还盖了一层保鲜膜……这也忒假了吧？”听的人有的附议，有的笑得花枝乱颤，唧唧喳喳的。

她们说到的是和小说同名的电影，导演显然比小说更在意一些生活细节，比如主人公到公司门口换高跟鞋什么的。然而关于吃，那个大长脸男主角上来就撇着嘴说：“给我来点儿寿司……”这是公司食堂？职工吃饭的艺术显然高于生活了吧？当然，电影成本本来就高，要看投资人脸色下牙，不能太寒碜。就像拉拉刷某银行信用卡买了某个牌子的跑车，这显然有软广告的成分，如果换成公交公司赞助电影，我甚至相信，徐静蕾会开一大公共出来，还是双层的！所以说，能有“打包汤”那个段落，已属非常不易。

穿着套装，在公司里混生活，并不是每个人都有杜拉拉一样的雄心壮志。像对面这些吃 AA 制麻辣烫的姑娘，那么开心自在，享受着平民的美味，收获简单的快乐，不也挺好吗？

记得十多年前，最喜欢虎坊桥那家凯琳，鸡毛小店，卤煮做得汤浓味厚，一碗小肠一个小二，十元钱都还没花到，烦恼就早扔到中南海去了，那叫一个爽。店里经常能看到隔壁芭蕾舞团女演员，三两成群迈着鸭子步过来，和我们一样，一脑袋扎碗里，半天不抬头。偶尔坐起身，说声“师傅，再来点儿酱豆腐……”，凸露的锁骨和高扬的下巴，迷死个谁。一段时间里，我一直认为中芭的女孩是世界上最美的，但又说不出原因。现在通过杜拉拉吃寿司这件事儿终于让我想明白了：原来，她们美，是因为她们不装。

下次，万一有个“杜拉拉”约我吃饭……我看，就卤煮或麻辣烫吧。嗯，坐跑车去吃。

2010 年 6 月 8 日

菜系话语权

听来的。

据说上世纪 90 年代初，广东顺德的一位官员到北京公干，办事期间，少不了要和京官们联络感情，按照他们广东的习惯，吃饭是比较好的选择之一。于是，这位基层干部找了很多地方，并且体验了其中的几家，都觉得不够豪华，不够有面子。怀揣着死活花不出去的钱，他在长安街走了几个来回，心里唱了无数遍“我丢我丢我丢手绢……”依然无可奈何。这种巨大的“遗憾”同时让这哥儿们看到了商机，回到岭南，他索性辞职下海，自己做生意主打餐饮。不久后，他带着当地已经有点儿名气的一家餐饮企业落户北京，很快，这家酒店就成了继“三刀一斧”，北京城最豪华和昂贵的宴请场所，那位前官员也成了真正的老板。

当时这酒店火到了什么程度？有一个例子很说明问题：由于生意好，客人有老板也有吃官饭的，饭馆门口永远停满了就餐的车辆。于是吸引了 BTV 的记者，把饭店门口涉嫌公款吃喝的车牌

一一拍下，在本地新闻里无情地曝了光，看得电视观众一副羡慕嫉妒恨的心肠。这家饭店的成功，也让粤菜在北京风生水起。在此之前，北京比较流行的是鲁菜和川菜，比较平民化，中高档粤菜的出现让北京社会的阶层消费拉开了档次。

作为中国的政治经济文化中心，北京有其他城市不可取代的地位，尤其是1949年后，菜系的流行程度几乎反映了中国社会结构的变化。开国大典刚刚结束，周恩来在淮阳春大摆宴席。考虑到主要领导人来自湖南，曲园酒楼等湘菜饭店也应邀进京。开放初期，邓小平执政，以四川饭店为首的川菜馆子立刻深入人心。到了90年代初期，下馆子已经很普遍了，粤菜流行为大势所趋——毕竟广东已经先后两次得市场经济风气之先，率先挣鼓了钱包，加之粤港两地喜爱美食，餐饮市场自然成了粤菜的天下。回想一下，中国有四大菜系和八大菜系之说。四大菜系川鲁粤淮扬，所覆盖的地区都是富庶之地，人比较勤快，经济发达。如果扩大到按省籍分的八大菜系，除以上四种，加上浙湘闽徽，也多居东部，这和中国的整体经济实力分布是比较吻合的。

人最难改变的是自己的味觉记忆和习惯，以上八大菜系的出产地人才辈出——近现代史上的那些名人，无论从政、从商、从文，这些地方的人应占其大半吧。从这些地区走出来，到了过去叫朝廷现在叫中央的所在地，人光鲜起来，但舌尖的味蕾与胃内蛋白酶，却让他们不时被乡愁所困扰……解决这种思乡之情，最简便的桌面快捷方式，就是找个老家的厨子，做几顿“妈妈饭菜”，全身的酸碱度便恢复到最合适的pH值上了。

听过一则谣言，说的是某门户网站的老总，海龟，平时人前总嚼着雪茄啜着咖啡摆着pose照着相……很酷的时尚达人做派，然而，近距离接触后，总能感受到他身上还是隐约有羊肉泡馍的味道……讲故事的人确实不够厚道，倒不是在揭人短处，更重要的是我一点也不觉得羊肉泡馍较之牛排输在哪里，如果这段子属实的话，我倒是觉得这位有外国名儿的CEO挺可爱的。

前些天，我一朋友在推特上调侃，说我推荐的餐馆完全没档次，比如没有白松露、布雷斯鸡以及米其林三星饭馆什么的。这哥儿们是一财主，爱吃，整日掏腰包请型男靓女们饶世界地吃，最豪华的餐饮场所几乎都去过，见识非常广，记忆力好。但是，我一点也不自卑，甚至不赞同某地或某国的菜更加好吃的说法。食物和性有些相像，非常私人，很多感受是不能分享的，更谈不上制定一个统一标准。饭吃的是心情，见过蔡澜在北京小摊儿上把羊腔骨嘬得山响，一脸的满足，个人认为，这才是食神。

不过，世界永远是属于强势人群的，比如，街面上什么馆子火，什么菜系最流行，话语权永远都在有权或有钱人手里。作为一个安徽人，我只能很阿Q地说，徽菜曾经在扬州、上海、北京举足轻重哦，那是因为徽商的缘故，说起来都是一百年以前的事儿了，现在在北京找一家都很难。现在谁最有钱？煤老板啊。我曾经听过一个对山西的评价：历史文化大学毕业，饮食文化小学毕业。北京从前就一家晋阳饭庄，但这两年，很多山西菜的馆子如雨后莴笋般出现了，这很容易让我阴暗地猜测，它们莫非是全面购置三环以里楼盘的配套设施。

去年年底，沈宏非应邀到山西和当地餐饮界交流，发现同志们问得最多的，是诸如“分子厨艺”这样的高端问题。由于有口音，沈老师一直听成了“疯子厨艺”。回到北京，沈爷直感叹：他们推“晋菜”的雄心可是不得了！看来，或许用不了多久，北京就要流行莜面栲栳栳和过油肉了，好在这两样我都挺爱吃。嗯，得把这个好消息告诉同事柴静，她是襄汾的。“我们山西有什么菜啊？”小柴招牌式地歪了下脖子，“告诉你吧，读大学之前，我就不知道什么叫‘菜’！”

面对柴姑娘的坚定回答，想起沈爷发布的流行趋势预测，我不免有些二乎起来。

2010 年 1 月 17 日

买菜单

如果没什么特殊情况，各种媒体的头版、头条、套红、加粗、加黑、加重的内容我是不看的，因为我自己就是所谓的媒体从业者，知道其中的“舆论导向”比重有多大。

相同的，去一家饭馆，拿起菜单，我会略过前面的几页穿靴戴帽的“隆重推荐”，直奔后面的主体内容。这些年的就餐经验告诉我，菜单的头版头条，往往和网站、报纸、电视的版面一个德性，绝大多数是受某种利益驱使，一旦服务员上来就说，我们店新推出了一款（瞧，是一款，听起来很像时尚界的哦）“香颂嫩牛五方”您不尝一尝吗？我会很真诚地说：“不，我是个怀旧的人。”

菜单里的玄机到底有多少？相信你和我一样不甚了了，但听到服务员的语气，我总感觉到某种陷阱的存在。比如，做餐饮的都知道，鱼（尤其是所谓“野生鱼”）的利润率空间很大。因此到了各家饭馆，你几乎都会听到这样不厌其烦的提醒，“我们家其实某某鱼（单价不菲）做得不错”，“一般人来我们店里都会点这个

鱼，特有面子”，或者更直接，“您哪，现在还没点鱼呢？！”，正如方海珍的戏词里唱的那样：“援非任务不容缓，为什么忽然突击北欧船？”我来这儿，原本不是为了吃鱼啊。所以，我常常会反问一句：“请你告诉我，我为什么一定要点一条鱼？你是怎么知道我和鱼有仇的？”完全为了讨好服务员，而不是为了自己的食欲，去结束一条鱼的生命，这确实可疑。

甘家口附近一条寻常的胡同里，十年前有一家涮羊肉馆子叫鼎鼎香。饭馆开在一个居民楼的一层和地下室，非常不起眼。但它的羊肉新鲜细致、小料规范亲切、配菜品种繁多，导致我很快被俘获，经常在他家门口排队等座位。后来鼎鼎香做大了，开了好几家分店，价格也慢慢涨了上去。还好，我依然能够接受，原因是他的就餐环境和服务水平也相应提高了。唯一让我觉得有些鄙夷的，是它的菜单：一部中篇小说的厚度，明面儿上加黑加粗配图的，基本都是和涮羊肉没有太多关系的“硬菜”：鲍鱼、海鲜、神户牛肉……相当有头有脸。我不理这些，每次去，只管点深藏在菜谱深处的那些密密麻麻的、几乎要用放大镜看的小字：羊肉、羊肋卷以及那很酥很酥的小烧饼。点完菜，有两次，服务员都过来悄声说：“您是咱们老顾客吧？”

由此我相信，菜谱绝不靠谱！一般意义上，很难找到所谓诚信为本童叟无欺的菜单。有时我甚至很冲动，想在吃过的菜谱边上写上自己的心得体会，给它弄成“脂批石头记”或是“毛批资治通鉴”的样子，当然这是想象。倒是外国的菜单靠谱，直接写上内容提要，好哪口选哪口。

不过洋菜单也有洋菜单的问题。我有个朋友叫康健宁，拍纪录片的大腕儿。有次独自去东京参加电影节，到了饭点儿，翻译有事情不能陪他。于是告诉他“日文和中文差不太多，你就写中文，服务员一准儿明白”。康同学依样做了，饭菜居然真的次第上了桌。吃完之后，他突然想喝点汤，于是用哑语把服务员唤来，郑重地在纸上又写下了一个斗大的“汤”字。服务员先是一个真由美式的恍然大悟，又是一个杜丘似的赞许有加，然后快速去了后厨，庄严肃穆地端来了一杯……白开水！

很多年后，直到康大腕两鬓斑白，他才明白为什么自己没有喝到大酱汤——日语里“汤”字意思就是白开水，而真正的汤，他们写作“汁”。至今想起那顿郁闷的饭，康老师依然表情沮丧，忍不住一脸横路敬二地默写那个倒霉的字。洋文菜单看不懂，简直就像上楼没有抓手一样啊，一会儿就得气喘吁吁。如果高尔基同学知道这件事儿，除了“书籍是人类进步的阶梯”这句名言外，我想，他还会写下一句：菜单是人类进餐的电动扶梯。

洋菜单费劲也就罢了，中文菜单里，个人认为，数粤菜菜牌费解。几乎每个字都认得，都很美，就是不知道内容。早前有个笑话，说一北京人从粤菜馆子出来遇见熟人，人问吃了吗？答曰，吃了……一首唐诗！可见粤菜对中国文字的贡献。比如，“埋单”这个词就因为粤菜很快风行全国。不过，北方人一般把它念成“买单”，似乎也说得通顺，意思是花钱买你的账单嘛。前几天在南新仓的天下盐吃饭，结账的时候，请客的梁文道老师一声埋单，服务员应声过来询问：“您……是要买我们的菜单吗？

两百元一本。”举座皆倒。

原来，这家的经理二毛是个重症诗歌患者，投身庖厨后不忘创作，把自己的诗情和文采明珠暗投地写进了一本连环画形式的菜谱——《连环绘食画》，“以诗者、厨者、知味者三重身份用连环绘画的形式，将自己创意的菜品进行了诗化、拟人化和幽默化（沈宏非语）”。尽管沈爷给这本菜谱“近年来中国食坛上少见的个性化菜谱”这么高的评价，但我依然认为作为非法出版物，这菜单的定价有点贵。吃五十块钱饭，再花二百元买菜单，传说中的买椟还珠，说的不就是这个么？

2009 年 7 月 26 日

食物的分贝

儿子养猫，一只爱睡觉的加菲。猫很安静，连吃饭都是，含一颗猫粮，慢悠悠吃下去，没任何表情，所以，我总觉得它病了。“这是优雅好不好？”儿子认为我不懂，“这是美国人培育出的猫种，很容易融入人类社会。”

连宠物都懂得优雅，可我是一个惧怕餐桌礼仪的人。每当餐盘里出现了诱人的食物，我总是忍不住想扑将上去，但环视四周，全是杰克李——节制、克制、理智的人。强忍着冲动，改成一笔一划贼忒兮兮地吃，这时候，心中总不免唠叨一句，唉，不及林间自在啼啊。

作为社会性动物，人越来越远离自己的自然属性。想起有一年，参观 BBC 的动物摄影棚，声音制作线正在为野生动物拟音。“一般来说，大型凶猛动物，撕咬食物声音很大，嚣张且伴随欢快呻吟和低频口腔共鸣。”录音师介绍说，“因此，从食物链上看，处在顶端的，后期拟音时要故意夸张一些，而处于末端的，我们会故意压低一些吃东西的动静，以便于观众理解动物特性。”听到这

儿我乐了，人是万物之灵，食物链最最顶端，但人类进餐为什么却要尽量低调呢？

几乎所有的食物享用过程，都伴随着声响，人类的齿间可以通过感受的细微差异，区分脆、韧、酥、沙、绵、糯等口感或牙感。即便是脆，又分蔬果类汁水丰盈的鲜脆、油脂烹炸食物的香脆、焗烤谷物类的焦脆、烘焙类点心的酥脆、炒制干果的生脆、渍制脱水腌菜的柔脆……天哪，多到不胜枚举。今天的人们不再简单地用色、香、味老三样来衡量美食，他们喜欢用“风味”这个词，强调的是感官以及心理的复合感受，这其中，当然包括声音感知。

脆，大都与食物纤维脱水有关。有些蔬菜，比如青菜头，直接吃涩口，但不知从何时起，人们尝试用腌渍的方式处理它，稍作加工，菜头不仅鲜美可口，而且还多了一种脆韧。可以想象，我们的祖辈当年得到这种美妙口感有多么惊喜。最好的涪陵榨菜，一定是先风干脱水的（不像有些工业榨菜，直接用盐脱水），这和巴蜀讲究些的人家做泡菜一个道理。大概十年前，在长江中一个沙洲拍片（现在已经淹没了），主人家菜头收获、切片，江边的风裹着几分湿润，风干的过程一点都不着急，直到菜头接近干透，再下盐水，这样做出的榨菜柔韧中带着几分紧绷甚至丰满，每人一碗干饭，吃得一屋子山响。

我家乡有种叫苔干的脱水蔬菜，据说有上千年的历史，和榨菜一样脆，但不用盐腌，而是直接晾晒。吃之前，放在温水中浸泡，菜迅速原地满血复活，老家人管它叫贡菜，也有叫响菜的，可见动静之大。

中国菜肴里更是不缺少与脆相关的美食，松鼠鳜鱼、三鲜锅巴、宫保鸡丁，还有著名的爆双脆，烹饪方法无论是炸、爆、煎、烤、焗，每一种都能获得不同脆的口感，同时无不伴随着强烈的诱人声音动机，美食家们不得不挖空心思寻找一些词汇与之匹配，普通一点的说“外焦里嫩”，文艺一点的形容“裂帛”、“嘤咛”……我很幸运，因为我做电视，可以直接把声音记录下来。

但电视里的食物声响显然是经过处理的，比如《舌尖》里的油爆河虾、炸猪排、蒿子粑粑，在入口时，都被声音工作站模拟成“耳鼓接收的声音”，因为我们咀嚼和吞咽美味的声音感受，是由口腔直接传导到耳鼓，而不是通过空气振动传递到耳膜的。这就是为什么“看（听）别人吃东西，永远没有自己吃东西美味”的原因。在节目里我们模仿的，恰恰是个人进食的感受。

当年我拍另外一部野生动物的纪录片，请了一位新西兰的大腕儿指导，叫迈克尔，在讲声音的时候，他透露了这个秘诀，这和 BBC 的声音制作理念类似。他打趣说：“模拟耳鼓的声音是在现场看球，否则只相当于看转播。”迈克尔的说法，让我想起童年的一件糗事。

老家有种点心，芙蓉果，类似江米条但更大，芯儿蜂窝一样绵密，外面通体油炸，而且挂着糖霜。和邻居家老三玩儿，她吃着这种果子，一点儿分享的意思都没有，我只好提醒她：“这东西，脆不脆？”“很脆呢，”老三把最后一块放进自己的嘴巴，一边嚼一边说：“不信你听？”

2015 年 4 月 16 日

后记

这本书里收集的，是我十年以来所写的部分美食专栏文章。

十年前，我有幸结识了一群有趣的人，这些人职业各自不同，却都很孤傲，他们因为英特网相识，每周少则一次，多则四五次聚餐，漫无边际地探讨人生到深夜。我因为粗通些饮食常识，并且对北京的美食分布比较熟悉，能够迅速找到性价比合适同时风味相对独特的餐馆，甚至还能根据大家的不同需求像模像样地点上一桌菜，于是当即被发展成他们中的一员。这个后来被称为“老男人饭局”的组织，人员非常固定，大都是六七十年代生人，我在里面算是年长的。

当时正是博客风行的年代，老男人们除我之外几乎个个都是著名博主，都能写出有趣同时意味深长的文字。完全是为了不被大家嫌弃，我也在 MSN spaces 上开了自己的空间（后转至牛博网），记录饭局上的趣事。没想到过了一段时间居然有媒体开始联系约稿，我从此开始写作美食专栏，最多甚至同时为几家杂志写

稿，直到几年前我开始在央视纪录频道工作，专栏才渐渐少了下来。可以说，我美食专栏的起点是“老男人饭局”。

今天博客时代已成往事，当年饭局上的过气网红，老六、王小峰、王小山、杨葵、牟森、罗永浩、土摩托、全勇先……都在各自的领域做得很出色，也很忙，如今再想把他们聚在一起已经非常困难，这更衬托出当年高频次聚会畅饮的美好。美食是区分人和动物的标签之一，美食离不开人，一方面绝大部分美食饱含着人的智慧创造，另一方面只有在分享交流的环境里美食才能彰显最诱人的一面。人是以食物分类的，我说的这种分类，不仅是社会阶层的分类，也是性格气质的分类。偶尔参加所谓“美食品鉴”活动，在泛仪式化的氛围里，我常常如坐针毡，脸盲症加社交恐惧会让美食变得味同嚼蜡；而与朋友在一起，却总是“有情饮水饱”，所谓酒逢知己千杯少。因此，我开始一直想用“最好吃的是人”作为书的标题，也为了怀念那段美好的饭局岁月，用老六的话形容，“你带来欢笑，我有幸得到。”这也是美食的真谛。

我的本行是做电视节目，因为工作的缘故，与蔡澜和沈宏非两位先生相熟，此前我是他们美食专栏的忠实读者。蔡生在享用食物方面体现出的豁达生活态度和永无止境的好奇心，沈爷广博的知识积累和举重若轻的表达方式都在很大程度上影响了我，让我受益匪浅。以至于在整理专栏文章时，我不得不删去了多处他们二人的“语录”。当然，二位的美食理念，不仅仅影响到我的文字，后来为大家熟知的纪录片《舌尖上的中国》系列中，许多食物的调性选择与视觉展示灵感，也来自蔡澜和沈宏非的教诲。

我喜欢吃，也经常在享受美食的过程中有些小小的感悟，但写作不是我的长项。所以应该感谢领我入专栏行的李多钰女士，是她当年给了我写作的自信以及贴补家用的稿酬。感谢陈迁竹、蔡一玛、李妮、周周、吴金等等专栏编辑老师，没有他们深更半夜不厌其烦百折不挠的催促，这些文字不可能出现在这里。我是个懒人，写字非常慢也疏于动笔，很多体会和灵感往往存在脑际，不久就会随着时间烟消云散了。如果大家能够在这些专栏里找到和后来的电视节目的某种关联，那就更要感谢这些编辑，谢谢他们强迫我留下这些关于食物和人、食物和家、食物和乡愁的记录。同时我要感谢所有参与《舌尖上的中国》创作的主创人员和顾问老师。感谢沈宏非老师为我写的序言，感谢大菜精彩的插画以及好友杨葵题写的书名。

在所有的正式场合，我都说自己是个“吃货”，这个词很暧昧，就像 foodie 在英文里也不完全是个好词儿。私底下，我也觉得自己最多是一个美食爱好者。美食家在我心中应该是那种人——有家族基因，有敏锐的味觉，有学贯中西的见识以及体系完整的美食著作。我对美食的认识，就像对这个世界的认识一样，非常不自信，而且随着年龄增长越发不自信。如果美食是一头大象，那么我只是刚刚摸到象尾巴的那个瞎子。好在今天的社会很宽容，从前零星记录自己美食心得的专栏，也得到了不少人的认同。而且，我心目中最好的美食文章是汪曾祺留下的，汪先生本身是个作家，美食写得并不多，但每一篇都可以反复读，有味道。汪先生做人有士大夫的特立独行气质，写文章更能把中国文字调动到

极致又不做作。最重要的，他只记述美食，不讲道理。

其实，美食本身也许没有那么多道理，道理是人赋予它的。我的朋友冯唐讲过一个故事。读书的时候，冯唐学校门口有个卖糖葫芦的小店，名字很霸气，叫“北京葫芦王”。冯唐和同学们每次经过，看到有人在排队，都会脑补这种糖葫芦为什么好吃，为什么深受广大人民群众热爱。或许因为原材料？或许因为特殊的工艺？终于，冯唐攒够了零钱加入了排队的行列，见到老板递上钱，冯唐问：“咱们为什么叫葫芦王啊？”老板拿着一串夹着豆沙的冰糖葫芦，一脸凝重：“因为我姓王啊。”

静武是广西师大出版社的编辑，也是我在饭局上认识的。2012年年初，他找到我，说想给我的美食专栏结个集子，我当时正忙于《舌尖上的中国》第一季的后期制作，焦头烂额，但听静武说，我的美食专栏居然有一百来篇了，便随口应承了下来。后来他多次邮件和电话，甚至把我博客上所有美食条目下的文章做成了文档让我挑选，再后来，他自己先对稿件进行了筛选、编辑和仔细分目，这时候，《舌尖》的第二季都播完了。静武是个善解人意的编辑，他曾经委婉表示，出版社希望这本书在《舌尖》播出同时推出，但看到我播出前的各种繁忙，又改口说，“其实文字和电视的受众重合度并不高，我最初找你，还没有《舌尖》呢。”长达三年半的组稿时间，应该说，静武是个执着的人。

我之所以反复推辞，原因有二：一是今年之前我的工作确实超负荷，无暇顾及；二是回看自己的文章合集有些惭愧，尤其早年的专栏，行文轻浮，无知无畏——几年的专业调研经历让我倍

感中国美食的精深博大，越陷进去越感到自己无所适从。今年年初，感佩于静武的真诚，我决定正式整理书稿，并且勉力做了三轮。首先，完全遵照静武的建议，删除了三分之一的篇目，对所有文字进行了重新梳理，但保留了一些早年“抖机灵”的文字，文章的发表日期附录在后，算是我对美食这个领域的一个认识过程罢。其次，备注了文中涉及餐厅的信息放在网上，有些餐厅已然关张，我则选择了相类似的餐厅，这不应该是一个餐厅推荐，只是我味觉旅行的轨迹。第三，新增了去年年底重写的专栏，让文章的时间跨度拉开，这是一个美食爱好者十年的饮啜笔记，在这里，我能看到自己变老的过程，我甚至能想起那一个个紧张又愉快写字的不眠之夜。在即将年满五十岁时，这些豆腐块文章也算给自己一个小小的生日纪念吧。

2015 年 11 月 1 日

✣ 我一直觉得陈晓卿的美食文章比他导演的美食纪录片更好看，因为一个纪录片由于各种原因很难让他完全按自己的意愿来，但文章却可以由他任性的掌控，虽然信马由缰，却原汁原味原生态。原来陈晓卿可以更有才！

——白岩松

✣ 陈晓卿是我相信得过的美食家。 **——蔡　澜**

✣ 吃喝有道，写字有气。各人笔下有各人的气，这个不服不行。论写吃，有人霸气侧漏，有人镬气狂喷，有人傻气直冒，有人酸气逼人，陈晓卿的气，是地气。陈晓卿的地气，不是从地里冒出来然后被他一弯腰接住，而是酝酿于丹田，厚积于舌根，薄发于舌尖，逆向地深入泥土，深入地表，深入人心。

——沈宏非



扫描二维码，登录大众点评网
查阅本书推荐餐厅

理想国
imaginist
想象另一种可能

上架建议：饮食、散文


ISBN 978-7-5495-7373-8
9 787549 573738

定价：38.00 元